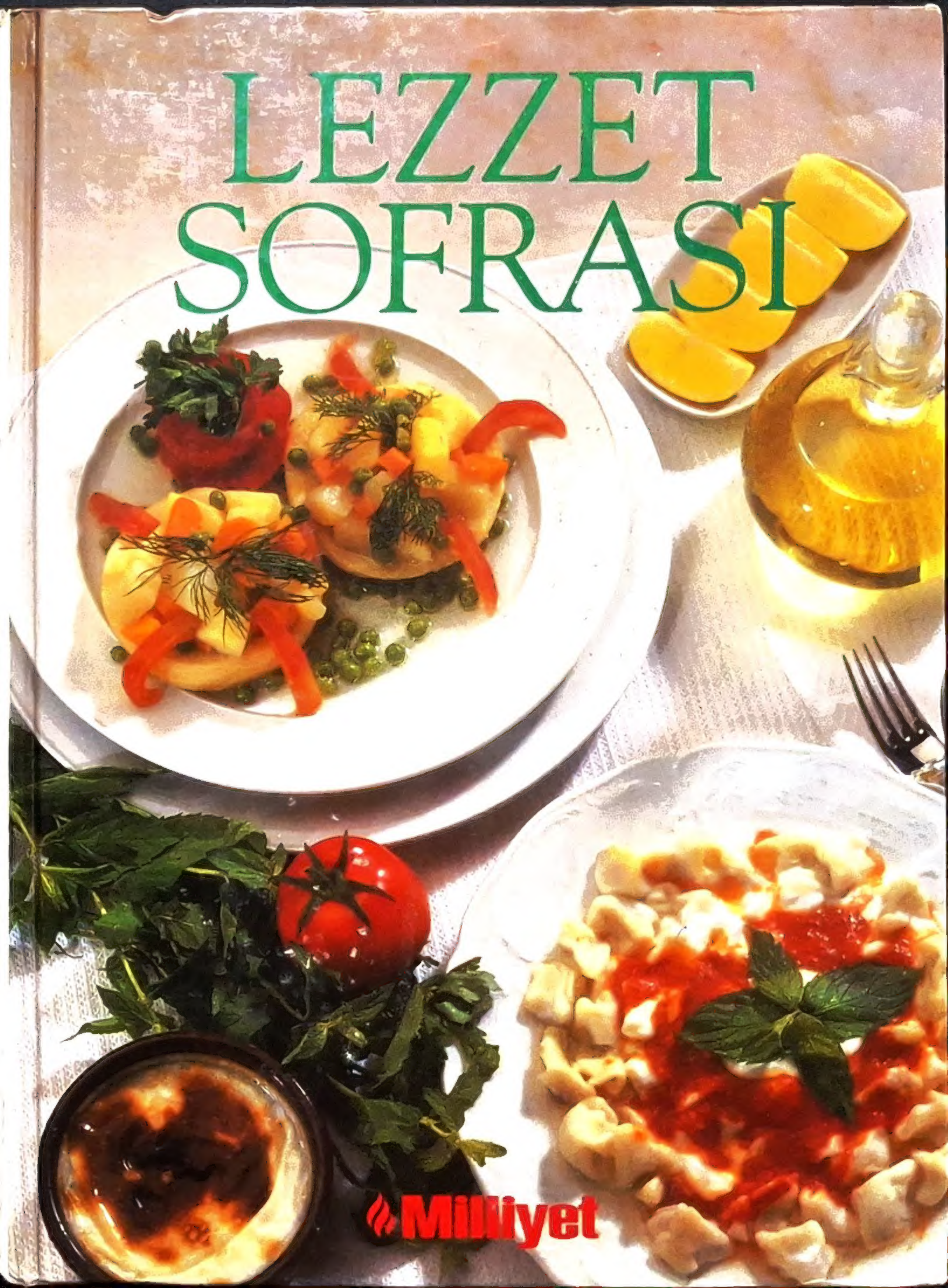
LEZZET SOFRASI



Milliyet

LEZZET SOFRASI

Milliyet Gazetecilik A.Ş.
Doğan Medya Center
Bağcılar 34554 İSTANBUL

Doğan Medya Center tesislerinde basılmıştır. Eylül 1994

Önsöz

Günümüz insanı, özellikle çalışan kadın "zaman fakiri"dir. Hayatın hızlı temposu, kısıtlı zamanları en iyi şekilde değerlendirme zorunluluğunu getirmekte, birçok anlayışın değişmesine, önceliklerin yeniden belirlenmesine yol açmaktadır. Bu yeniden yapılanma sürecinde insan, "karnını doyurmak"tan geri kalmasa da, "beslenme"yi genellikle ihmal etmektedir. "Ayaküstü bir şeyler atıştırma" anlayışı, Türk mutfağına damgasını vuran "lezzet sofraları"na duyulan özlemi artırmaktadır. Türk mutfağında asıl olan karın doyurmak değil, "ağız tadı" ile yemek yemektir.

Kitle iletişim araçlarının insanlar arası ilişkileri gevşettiği, "talk show"ların dost sohbetlerinin yerini aldığı günümüzde, lezzetli yemeklerin yenildiği aile sofralarının önemi daha iyi anlaşılır. *Lezzet Sofrası* ailece çevresinde buluştuğunuz kutsal masaya yeni lezzetler katmak ve geleneksel ağız tadımızın kaybolmamasına hizmet etmek amacıyla hazırlandı. Birçok yolla (televizyon, dergi vb) size bu konuda yardımcı olacak bilgiler aktarılıyorsa da, biz, sürekli elinizin altında bulunacak, kendi zevkinize, isteğinize göre tercihler yapabileceğiniz bir kaynak yaratmayı amaçladık. Gene de bizim yapabileceğimiz kılavuzluktan ibarettir. Mutfağın sınırlarını çizmek zordur; kendi yaratıcılığınızı da işin içine katmaya başladığınız zaman, bu sınırsızlığın siz de farkına varacak ve yeni şeyler yaratmanın zevkini tadacaksınız.

Lezzet Sofrası'nda, faydalı ön bilgilerle desteklenmiş yüzlerce yemek tarifi yer alıyor. Kitabın rahatça kullanılabilmesi için, tarifleri ve bilgileri tematik düzende verdik. *Lezzet Sofrası*'nda aradığınızı kolayca bulabilmeniz için işe konulara göre sıralanmış bir listeyle başladık. Türk ve dünya mutfaklarından örnekler 14 ayrı bölümde toplandı:

- Bilinmesi gereken mutfak ve sofra bilgilerinin yer aldığı *genel bilgiler;*
- Gerekli araçlar ve giriş bilgisiyle birlikte kanapelerin, kroketlerin de yer aldığı *ordövrler;*
- Sofraların besin değeri yüksek yardımcı yemekleri olan *salatalar;*
- Balık, et ve tavuk sularına ilişkin genel bilgilerle birlikte çeşitli *çorbalar;*
- Dana ve koyun eti, kümes hayvanları, sakatat, av hayvanları, balıklar ve deniz ürünleri alt bölümlerine ayırdığımız *et yemekleri;*
- Çabuk hazırlanan, pratik *yumurta yemekleri;*
- Soğuk ve sıcak *sebze yemekleri;*
- Türk mutfağındaki yeri tartışılmaz olan *hamur işleri*;
- Hamur tatlılarını, sütlü tatlıları ve dondurmaları içeren bölümde *tatlılar;*
- Kurabiye, turta ve keklerle *çay saati;*
- Meyvelerin uzun süreli saklanmasına ilişkin ön bilgiyle birlikte *reçeller, şerbetler, şekerlemeler;*
- Dünya mutfaklarından *sufleler;*
- Çok çeşitli *kokteyller;*
- Yemeklere ayrı bir lezzet veren *soslar.*

Kendinize ve ailenize zaman ayırmayı ve sofranızın lezzetini ihmal etmeyin.

Elinize sağlık!

MİLLİYET

İÇİNDEKİLER

Genel Bilgiler

Mutfağınız ve Siz 12
Bunları Biliyor Musunuz? 13
Sağlığınız İçin Bitkisel Yağlar 14
Baharat.....14

Ordövrler

Ordövr Hazırlamak İçin Kullanılan Araçlar.....20
Soğuk Büfe 22
Ordövrler Hakkında Genel Bilgi 23
Yeşil Zeytin Dolması.....24
Mayonezli Domates Dolması 24
Mayonezli Biber Dolması.....24
Yumurta Dolması 24
Kuzu Söğüş.....24
Kanapeler Hakkında Genel Bilgi 24
Füme Balık Ezmesi.....24
Ton Balığı Ezmesi 24
Sardalye Ezmesi 26
Ançuezli Ezme.....26
Karışık Kanape 26
Jambonlu Kanape 26
Rokforlu Kanape 28
Yumurtalı Kanape 28
Füme Uskumrulu Kanape.....28
Beyaz Peynirli Kanape 28
Salamlı Kanape.....28
Fümedilli Kanape 28
Peynirli Zevk Kanapesi 29
Rostolu Kanape 29
Kroketler Hakkında Genel Bilgi 30
Tavuk Kroket.....31
Peynirli Kroket 31
Ton Balığı Kroketi.....31

Salatalar

Vitamin Kaynağı Salatalar.....32
Pirinçli Karışık Salata.....32
İtalyan Usulü Piyaz.....32
Provence Salatası.....32
Gazino Salatası 33
Kuşkonmaz Salatası.....33
Pirinçli Salata.....34
Tavuklu Salata 34
Bezelye Salatası.....34
Rezene Salatası 35
Patlıcan Salatası.....35
Tahinli Patlıcan Salatası 35
Yoğurtlu Patlıcan Salatası 36
Pancarlı Patates Salatası 37
Fasulye Piyazı.....37
Humus.....38
Karnabahar Salatası 38
Afrodit Salatası 38
Çoban Salatası 38
Valencia Salatası 39
Patates Püre Salatası 39
Çengelköy Salatası 40
Mantar Salatası 40
Mayonezli Apaş Salatası 40
Derya Salatası 41
Karides Ezme Salatası 41
Tonlu Salata.....41
Tonlu Rus Salatası.....42
Engin Deniz Salatası.....43
Rus Salatası 43

Çorbalar

Balık, Et ve Tavuk Suları.....44-48
Patates Çorbası 49
Havuç Çorbası 50
Taze Bezelye Çorbası.....50
Ezme Sebze Çorbası.....51
Şehriyeli Sebze Çorbası.....51
Beşamel Soslu Domates Çorbası.....52
Kabaklı Pirinç Çorbası 52
Türlü Çorbası.....52
Ezogelin Çorbası 53
Tarhana.....53
Tarhana Çorbası.....54
Düğün Çorbası.....54
Yayla Çorbası 54
Hollanda Çorbası 55
Yoğurt Çorbası 56
Fesleğenli Çorba.....56
Kremalı Kabak Çorbası 56
Kabaklı Pirinç Çorbası 56
Terbiyeli Sebze Çorbası 58
Patlıcanlı Çorba 58
Türlü Çorbası.....58
Borç Çorbası.....58
Kremalı Domates Çorbası 59

Çorbalar devam

Kafkas Çorbası 59
Kaşar Peynirli Soğan Çorbası....59
Dolmalık Biber Çorbası....60
Börülce Çorbası 60
Kesler Çorbası 61
Kuşkonmaz Çorbası....61
Ispanak Çorbası 61
Kuru Bezelye Çorbası....62
Cezayir Çorbası 62
Kırmızı Mercimek Çorbası....62
Malegenya Çorbası....63
Omletli Çorba 63
Bisküvi Çorbası 64
Peynirli Ekmek Çorbası....64
Parya Çorbası....64
Truva Çorbası 64
Halep Çorbası 64
Beyin Çorbası 65
İşkembe Çorbası 65
Kuzu Ciğeri Çorbası 66
Tavuk Ece Çorbası 66
Döş Çorbası 66
Yengeç Çorbası 67
Böcek Çorbası Kremalı 68
Balık Çorbası 69
Midye Çorbası 69

Et Yemekleri

Et Yemekleri İçin Gereken Araçlar 70
Etin Önemi....72
Et Sarmalarının Yapılışı 72
Kuzu ve Koyun Etleri 74-76
Kümes Hayvanlarını Kemiklerinden Ayırma Usulü 76
Balık 78-80

Dana ve Koyun Eti

Buğu Kebabı....81
Orman Kebabı 81
Çoban Kebabı 81
Çöp Kebabı....81
Şiş Kebabı....82
Kat Kat Kebabı 83
Kalyon Usulü Şiş Kebabı 83
Yoğurtlu Kebap 84
Bahçıvan Kebabı 85
Milas Şiş Kebabı....85
Pilavlı Saltanat Kebabı 86
Patlıcanlı Kebap....87
Köy Kebabı Rulo....87
Sebzeli İncik Kebabı....87
Şehriyeli Güveç Kebabı....88
Kuzu Çevirme....88
Kadınbudu Köfte 88
Izgara Köfte 90
Çiğ Köfte (Ceyhan Usulü)....90
Çiğ Köfte (Urfa Usulü)....91
Ekşili Köfte....92
Şiş Köfte 92
İçli Köfte....92
Kayseri Köftesi 93
Diplomat Köftesi 93
Dana Sırtı Rostosu....93
Jöleli Dana Rostosu 95
Sığır Eti Haşlaması 96
Sebzeli Dana Haşlaması 97
Hisar Sarması....97
Efe Sarması....98
Süt Kuzusu Kapama 98
Terbiyeli Süt Kuzusu....99
Et Rulosu 99
Elbasan Tava 99
Soğan Soslu Dana Haşlaması 101
Fırında Koyun Budu 101
Sebzeli But Dolması 101

Kümes Hayvanları

Tavuk Yahnisi 102
Terbiyeli Tavuk 102
Ispanaklı Tavuk 102
Çerkez Tavuğu....102
Tavuklu Kâğıt Kebabı 103
Piliç Galantin 104
Tavuklu Ekşili Köfte 104
Sebzeli Piliç Kroketi....104
Kaz Budu Dolması 106
Güveçte Hindi Kızartması 106

Sakatat

Ciğer Tava Unsuz 108
Ciğer Tava Unlu 108
Arnavut Ciğeri 108
Ciğer Sarması 108
Ev Paçası 108
İşkembeli Mercimek....110
Salçalı Dil 110
Kaz Ciğeri Ezmesi....111

Av Hayvanları

Sülün Dolması Fırında....111
Üveyik Buğulaması....112
Keklik Fürstenberg....112

Balıklar

Palamut Fırında....113
Kalkan Fırında....113
Sebzeli Alabalık....113
Kâğıtta Barbunya Balığı....114
Soslu Levrek....115
Levrek Buğulama....116
Limon Soslu Levrek....116
Sazan Dolması....117
Uskumru Dolması....117
Uskumru Izgarası....118
Balık Köftesi....118
Palamut Balığı Köftesi....119

Deniz Ürünleri

Midye Dolması....119
Midye Pilaki....120
Karides Tava....121
Soslu Karides....121

Yumurta Yemekleri

Yumurtayla Yapılan Yemeklerde Kullanılan Bazı Araçlar....122-123
Rulo Omlet....124
Pastırmalı Yumurta....125
Mantarlı Yumurta....125
Biberli Omlet....125
Mantarlı Omlet....125
Mantarlı Salamlı Omlet....126
Etli Omlet....127
Peynirli Omlet....127
Tavuk Ciğerli Omlet....127
Gravyer Peynirli Omlet....127
Patatesli Omlet....128
Patates Köfteli Omlet....128
Ispanaklı Omlet Rulo....129
Salçalı Ispanaklı Omlet....129
Ispanaklı Beyin Omleti....130
Beyinli Omlet....131
Menemen....131

Sebze Yemekleri

Fransız Usulü Havuç....132
Korsika Usulü Bezelye....132
Beşamel Soslu Enginar....132
Ramonör Usulü Mantar....132
Yoğurtlu Taze Bakla....133
Patlıcan İmambayıldı....134
Kabak İmambayıldı....134
Zeytinyağlı Kış Türlüsü....134
Zeytinyağlı Kuru Barbunya Fasulye....135
Zeytinyağlı Çalı Fasulye....136
Zeytinyağlı Yerelması....136
Biber Frigya Dolması....137
Mantarlı Domates Dolması....137
Floransa Usulü Ispanak....139
Ispanak Dolması....139
Etli Patlıcan Dolması....139
Acur Dolması....140
Patlıcan Frenk Dolması....140
Soğan Dolması....140
Soğan Yahnisi Fırında....142
Etli Kabak Dolması....142
Mayonezli Domates Dolması....142
Pazı Dolması....143
Zeytinyağlı Enginar Dolması....143
Enginar Fırında....144
Etli Taze Fasulye....144
Fırında Sebze Püresi....144
Fırında Sebze Dolması....145
Patlıcan Billur Kebabı....145
Hünkârbeğendi....146
Kâğıt Kebabı....146
Bamya....147
Türlü Güveçte....148
Ançuezli Enginar....149
Sucuklu Fasulye Pilaki....150
Kıymalı Terbiyeli Kereviz....150
Terbiyeli Kuşkonmaz....151
Endülüs Usulü Kuşkonmaz....151
Milano Usulü Kuşkonmaz....152
Jambonlu Kuşkonmaz....152
Jambonlu Patates....153
Kabak Kalye....153
Kabak Kayığı....153
İtalyan Usulü Kabak Tava....154
Kabak Graten....154
Tavuklu Kabak Graten....154
Enginar Musakka....155
Karnabahar Musakka....156
Pazı Musakka....156
Patlıcan Musakka....157

Sebze Yemekleri devam

Kuru Bamya....157
Pastırmalı İç Bakla....157
Hindistan Usulü Mercimek....158
Katalonya Usulü İç Bakla....158
Sosisli Kuru Fasulye....159
İşkembeli Kuru Fasulye....159
Enginar Köftesi....160
Karnabahar Köftesi....160
Kabak Köftesi....160
Sütlü Taze Fasulye....161
Peynirli Semizotu....161
Sebze Kokardı....161

Hamur İşleri

Hamur İşi ve Tatlılarda Kullanılan Mutfak Aletleri....162-163
Pizza Hamurunun Yapılışı....164
Napoliten Pizza....165
Mantarlı Pizza....165
Lor Peynirli ve Mantarlı Pizza....165
Bahçe Pizzası....166
Margerita Pizza....166
Jambonlu ve Zeytinli Pizza....167
Peynirli İsviçre Pidesi....167
Mantarlı Pide....168
Krep Parizyen....168
Hamur Güvecinde Türlü....169
Hamurlu Ciğer Kebabı....170
Fırında Hamurlu Ispanak....171
Yufkalı Ispanak Rulo....172
Mantarlı Enginar Böreği....173
Pazı Böreği....174
Karidesli Börek....175
Tavuklu Börek....176
Kaşar Peynirli Burma Börek....177
Tavuklu Saray Böreği....177
Cevizli Ekmek....178
Puf Böreği....178
Ispanaklı Tavuk Böreği....178
Kontes Böreği....180
Sultan Abdülaziz Böreği....181
Pirinç Pilavı....183
İç Pilav....184
Domatesli Pirinç Pilavı....184
Tavuklu Taskebaplı Pilav....185
Sultanreşat Pilavı....186
Alipaşa Pilavı....186
Arpa Şehriyeli Pirinç Pilavı....187
Karidesli Pilav....188
Bezelyeli Paşa Pilavı....189
Piliçli Pilav....190
Kafesli Pilav....190
Hamsili Pilav....191
Pastırmalı Makarna....191
Kuskus Pilavı....192
Bezelyeli Spagetti....192
Fırında Domatesli Makarna....193
Patlıcanlı Makarna....194
Borgeze Makarnası....194
Ispanaklı Piruhi....195
Kabaklı Piruhi....197
Portekiz Usulü Fırında Makarna....197

Tatlılar

Baklava Hamurunun Hazırlanışı....198
Tunus Baklavası....198
Cevizli Baklava....199
Fıstıklı Baklava....200
Revani....200
Babil Revanisi....201
Yoğurt Tatlısı....202
Saray İşi Yoğurt Tatlısı....203
Peynir Tatlısı....203
Şeftalili Baba Tatlısı....204
Gözleme Tatlısı....205
Kastamonu Lokması....205
Serverpaşa Tatlısı....206
Tulumba Tatlısı....206
Hanımgöbeği....207
Muhallebili Telkadayıf....207
Cevizli Telkadayıf....208
Sarma Telkadayıf....208
Şekerpare....209
Un Helvası....210
Künefe....210
Lokma....210
Ağa Lokması....211
Üzümlü Lokma....212
Ekmekkadayıfı....212
Cevizli Yassıkadayıf....213
Vişneli Ekmek Tatlısı....213
Bülbülyuvası....214
Sigara Dolması....214-216
Fırında Sigara Dolması....217
Krem Karamel....217
Krep Süzet....218
Portakallı Krema....218
Fındıklı Krema....219
Kokulu Krema....219
Vanilyalı Krema....220
Şeftalili Krema....221
Tereyağlı Krema....221

Tatlılar devam

Profiterol 221
Puding Kalıpları 223
Naneli Puding 223
Portakallı Puding 224
Küçükyalı Pudingi 225
Çikolatalı Puding 226
Kestane Pudingi 227
Kakaolu Puding 228
Tavukgöğsü 228
Bademli Güllaç 229
Keşkülü Fukara 230
Supangle 231
Sütlaç 231
Mısır Muhallebisi 231
Nişasta Tatlısı 232
Ahududu Peltesi 232
Kızılcık Peltesi 232
Limon Tatlısı 232
Meyveli Krem Karamel 233
Vanilyalı Bavarez 234
Çilekli Bavarez 234
Çikolatalı Bavarez 236
Kıtırlı Bavarez 236
Kaymaklı Elma Tatlısı 237
Peşmelba 237
Jöleli Ananas 238
Kremalı Portakal 239
Kremalı Şeftali 239
Armut Merenge 241
İncir Islaması 241
Kayısılı Köfte 242
Ege Salatası 242
Portakallı Meyve Salatası 243
Kiraz Jölesi 243
Vanilyalı Sütlü Elmasiye 243
Çilek Elmasiye 244
Cennet Salatası 245
Balkabağı Tatlısı 245
Zerde 246
Cezeriye 246
Bademli ve Çikolatalı Kıtır 247

Dondurmalar

Dondurmalar 249
Kaymaklı Dondurma 251
Vanilyalı Dondurma 251
Çikolatalı Dondurma 251
Çilekli Dondurma 251
Muzlu Dondurma 253
Vişneli Dondurma 253
Şeftalili Dondurma 253
Fıstıklı Dondurma 253
Kayısılı Dondurma 253

Çay Saati

Elmalı Strudel 254
Elma Bohçası 254
Un Kurabiyesi 256
Pudraşekerli Köpük Kurabiyesi 257
Fındıklı Kurabiye 258
Halep İşi Un Kurabiyesi 259
Paskalya Çöreği 259
Sucuklu Kurabiye 259
Badem Merenge 260
Alman Turtası 260
Kestane Turtası 261
Badem İçi Turtası 262
Şehzade Turtası 262
Cennet Turtası 263
Aşk Yuvası Turtası 264
Kestaneli Turta 265
Amasya Turtası 267
Silvia Turtası 267
Çikolatalı Turta -1 268
Çikolatalı Turta -2 269
Çilekli Turta 270
Şeftalili Turta 271
Elmalı Turta 273
Kayısılı Turta 273
Hacıkalfa Turtası 274
Hıdrellez Turtası 275
Linz Turtası 276
Sacher Turtası 278
Malaga Turtası 279
Armutlu Turta 279
Ahududulu Turta 281
Hollywood Turtası 282
Hanımefendi Tatlısı 283
Siyah Üzümlü Pizza 284
Sade Kek 285
Sütlü Kek 285
Kakaolu Kek 285
Hindistancevizli Kek 287
Cevizli Kek 287
Portakallı Kek 287
Üzümlü Kek 288
Şeftalili Pandispanya Rulo 288
Baharatlı İsveç Keki 289

Reçeller, Şerbetler, Şekerlemeler

Meyvelerin Uzun Süreli Saklanması ..290
Çilek Marmelatı 290
Vişne Marmelatı.....292
Kuru Kayısı Marmelatı 292
Kuru Erik Marmelatı.....293
Tatlı Portakal Marmelatı 294
Şeftali Marmelatı 294
Kayısı Marmelatı 294
Armut Marmelatı 294
Elma Marmelatı -1 295
Elma Marmelatı -2 295
Ayva Marmelatı 295
İncir Marmelatı 295
Helvacıkabağı Reçeli 295
Üzüm Reçeli.....296
Patlıcan Reçeli 296
Çilek Reçeli.....296
Turunç Reçeli.....296
Portakal Reçeli 298
Kuru Kayısı Reçeli.....298
Rendelenmiş Ayva Reçeli.....298
Vişne Reçeli 298
Şeftali Reçeli -1.....300
Şeftali Reçeli -2.....300
İncir Reçeli.....301
Mandalina Reçeli 301
Kestane Püresi Reçeli 301
Ayva Reçeli.....302
Kızılcık Peltesi 302
Limonata 302
Vişne Şurubu.....302
Ekşi Nar Şurubu.....302
Ahududu Şurubu 303
Ekşi Karadut Şurubu 303
Portakal Şurubu.....303
Taze Kayısı Kompostosu 303
Kayısı Ezmesi 303
Armut Şekerlemesi.....304
Kestane Şekerlemesi 304
Elma Şekerlemesi.....305
Portakal Kabuğu Şekerlemesi 305
Portakallı Şekerleme 305
Cevizli Şekerleme 305
Üzümlü Şekerleme.....305

Sufleler

Sufle ve Çeşitleri 306-307
Vanilyalı Sufle.....307
Çikolatalı Sufle.....308
Kahveli Sufle 308
Patatesli Sufle 308
Yalancı Sufle 309

Kokteyller

Amerikan Bar 310-311
Yeşilay Kokteyli.....312
Abdülaziz Kokteyli.....312
Sherry Martini Kokteyli 312
Pall Mall Kokteyli 312
Kristal Kokteyli 312
Milyon Dolar Kokteyli 312
Palmyra Kokteyli.....312
Lido Kokteyli.....312
Agoni Kokteyli 312
Florida Kokteyli.....312
Bourbon Kokteyli 312
Kovboy Kokteyli 312
Martini Kokteyli 312
Halife Kokteyli 312
Seksapel Kokteyli 313
Narkosis Kokteyli 313
Perfect Kokteyli 313
Cimkana Kokteyli.....313
Palmer Kokteyli.....313
Pink Lady Kokteyli.....313
Vaks Kokteyli 313
White Kokteyli 313
Park Avenue Kokteyli 313
Opera de Paris Kokteyli.....313
Tekel Kokteyli 313
Zeybek Kokteyli 313
Mersin Kokteyli.....313
Batı Kokteyli 313
Tatlı Sohbet Kokteyli 313

Soslar

Genel Bilgi.....314
Taze Domates Sosu 314
Mayonez I/II/III 315
Şaraplı Domates Sosu.....316
Napoliten Domates Sosu 316
Beşamel Sos.....316
Metrdotel Sos.....316
Tatar Sosu.....316
Holandez Sos 317
Süprem Sos 317
Nantua Sos.....317

genel bilgiler

mutfağınız ve siz

Yemek pişirmeyi öğrenmeden veya pişirmeye başlamadan önce, bilinmesi ve yapılması gereken bazı işlemler vardır. Okuyucularımızdan büyük bir kısmının bunları bildiğine eminiz. Ancak, okuyucularımızın içinde henüz mutfak hakkında yeterince bilgisi olmayan genç bayanların da bulunduğunu göz önünde tutarak, öncelikle bilinmesi gerekli bazı genel bilgileri vermekte fayda görüyoruz:

Temizliğin Önemi

1) Mutfakta temizliğe dikkat edilmesi, evdeki bireylerin sağlıklı beslenmesi açısından önemlidir. Bu nedenle eller iyice yıkanmadan, dış giysisiyle mutfakta çalışmaya başlamak doğru değildir.

Ne kadar temiz ve titiz olunursa olunsun, yemekten çıkacak bir saç teli, sizi sevdiklerinizin yanında zor duruma düşüreceği gibi, bütün emeklerinizi de bir anda mahveder. Bu yüzden, mutfağa girmeden önce, başa saçları ortada bırakmayacak bir şekilde eşarp takmanın ve önlük kullanmanın önemi büyüktür.

Mutfak Düzenli Olmalıdır

2) Yemek pişirirken, ikinci kez kullanılmayacak aletleri hemen temizleyebilmek için, mutfakta sıcak su bulundurulmalı ve rahat, düzenli bir çalışma ortamı oluşturulmalıdır.

3) Kullanılacak bulaşık bezi, elbezi gibi malzemeler farklı renklerde, kenarları dikilmiş bir durumda, her zaman temiz ve kuru olmasına özen gösterilmelidir.

4) Çöp kutuları mutfakta bırakılmamalıdır. Çöp kutusunun mutfakta kalması veya yıkanmamış kapkacak mutfağa tahammül edilmez kötü bir kokunun sinmesine yol açar. Her yemekten sonra mutlaka bulaşıklar yıkanmalıdır. Özellikle akşam yemeği bulaşıklarının yıkanması sa-

bah için de rahatlıktır. Böylece evde sinek olmayacağı gibi, fare gibi zararlı hayvanlar için uygun ortamlar yaratılmamış olur.
5) Tabaklar, tencereler, tavalar, bardaklar ve fincanlar gibi mutfak malzemeleri mutfak dolaplarına ayrı ayrı, düzenli bir şekilde yerleştirilmelidir.

Mutfak Kadının Titizliğini Yansıtır

6) Mutfakta herşey yerli yerinde olmalıdır: tuz, baharat, karbonat gibi malzemeler cam kavanozlara konmalı, soğan ve sarmısağın belirli bir yeri olmalıdır. Mutfağın düzeni kadının kişiliğini yansıtır.
7) Yemeklerin tadına bakmak için kullanılan kaşık ikinci bir kez tencereye daldırılmamalıdır. Bu kaşık ancak yıkanıp temizlendikten sonra ikinci kez kullanılabilir. Tencerenin içine üflemek doğru değildir, tükürük sıçrayabilir.
8) Tencerenin kapağı kaldırılırken tersine çevrilerek açılmalıdır. Böylece etrafa sıcak su dökülmez.
9) Bir yemek için kullanılan kepçe, kevgir veya kaşık diğer yemek için kullanılmamalıdır.
10) Balık kızartmada kullanılan tava, diğer kızartmalar için kullanılmamalıdır. Balık tavalarında ve ızgaralarında kullanılan maşa da, ne kadar yıkanırsa yıkansın hafif bir balık kokusu taşıyacağından bir başka yemekte kullanılmamalıdır.
11) Buzdolabı sık sık, 15 günde bir de genel olarak deterjan kullanmadan temizlenmelidir.
12) Sarmısak dövülen havanda kesinlikle ceviz ve benzeri maddeler dövülmemelidir. Mutfakta iki havan bulundurulmalı, biri yalnız sarmısak için kullanılmalıdır.
13) Tepsi ve kalıplar da birden fazla olmalıdır. Börekler, tatlılar için çeşitli büyüklüklerde tepsi ve kalıplar bulundurulmalıdır.

bunları biliyor musunuz?

1) Yemeklerin pişme süresi, kaynamaya başladığı andan itibaren, hesap edilir.
2) Kalın ve düz tabanlı tencerede pişen yemek daha lezzetli olur.
3) Yemeklerin dibinin tutmaması için tencere ara sıra sallanmalıdır.
4) Yemekte kullanılacak domatesler, sıcak suya batırılıp çıkarılırsa daha kolay soyulur. Domateslerin çekirdeği çıkarılarak yemekte kullanılması tercih edilir.
5) Soğan doğrarken gözlerin yanmaması için, soğan kabukları soyulduktan sonra sirke katılmış (1 litre suya 1 çay kaşığı sirke) suda çok kısa süre bekletilebilir.
6) Yemeklerde fazla salça kullanılmamalıdır.
7) Yağlı hamurlarla yapılan böreklerde hamurun bozulmaması için çok az limon suyu katılmalıdır.
8) Hamur dinlendirilirken, üzerine nemli bez örtülürse kabuk tutmaz.
9) Unla yapılan tatlılara çok az tuz konursa daha lezzetli olur.
10) Koyun ve kuzu eti, üzerine biberiye serpilir, kemik uçlarına sarmısak sürülür ve az yağla fırında kızartılırsa daha lezzetli olur.
11) Kebapların daha lezzetli olması için, etleri bir kahve fincanı soğan suyu, bir kahve fincanı zeytinyağı ve bir kahve fincanı süt karışımıyla ovup 10-12 saat buzdolabında bekletmek gerekir.
12) Balıklar, bir baş soğan, bir demet maydanoz, iki defneyaprağı, ince doğranmış yarım limon karışımıyla ovulur veya bu karışım üzerine serpilmiş durumda 15 dakika kadar bekletildikten sonra pişirilirse çok lezzetli olur.
13) Balıklar, biraya batırıldıktan sonra kızartılırsa daha lezzetli olur.
14) Karides, ıstakoz ve böcek çok sıcak tuzlu ve sirkeli suya atılarak haşlanmalıdır. Suyun tuz oranı şöyle hesaplanır: her 4 bardak suya 1,5 çorba kaşığı tuz.
Istakoz kaynar suya atılmadan önce, kuyruk kısımları hemen hemen bir sopaya iki yanından bağlanmalıdır. Böylece suya atılınca debelenmeleri ve kaynar su sıçratmaları önlenmiş olur.
15) Istakozun pişme süresi büyüklüğüne göre değişir. Fazla pişirildiğinde ıstakozun etleri lif lif dağılır, az pişirildiğinde ise çiğ kalır. Pişme süresini hesaplamak için ıstakozun boyu, yani başı ile kuyruğu arasındaki mesafe ölçülür. Her cm'si için 45 saniye pişme süresi hesaplanır. Buna göre, lezzetli ıstakoz yiyebilmek için şu formüle uymak gerekir:
Istakozun uzunluğu (cm) X 45 : 60 = pişme süresi.
Bu tanımlamayı bir örnekle şöyle açıklayabiliriz:
25 cm'lik bir ıstakoz için, 25 X 45 : 60 = 18,7 dakika.
Yani ıstakoz 18,5 - 19 dakika pişirilmelidir.
16) Böcekler de ıstakoz gibi, canlı ve kuyrukları tahtaya bağlı olarak, tuzlu kaynar suda pişirilir. Pişme süreleri de ıstakozda olduğu gibi boylarına göre hesaplanır. Yalnız böceklerin etleri daha sert olduğundan, her cm'si için 45 saniye değil, 1 dakika pişme süresi hesaplanır. Yani böceğin boyu kaç cm'yse o kadar dakika pişirilmelidir.
Örnek olarak 15 cm'lik bir böceğin 15 dakika, 22 cm'liğin ise 22 dakika pişirileceğini söyleyebiliriz.
17) Kalamar, kızartmadan önce süte batırılırsa daha yumuşak olur.
18) Yumurta çırpmak için alüminyum kap kullanılmamalıdır. Porselen veya cam bir kapta hafif ısıtılarak çırpılmalıdır, böylece hem daha iyi kabarır, hem de alüminyum kapta olduğu gibi rengi koyulaşmaz.
19) Galeta unu hafif bir koku yaptı-

ğından, bunun yerine fırınlanmış bayat ekmek tozu kullanmak daha doğrudur. Bunun için evde biriken bayat ekmekler dilim dilim kesilir ve havadar bir yerde biriktirilir. Yeteri kadar birikince fırınlanır, daha sonra da ufalanarak toz durumuna getirilir. Ekmek tozu kuru ve serin bir yerde saklanırsa uzun süre dayanır.

20) Yumurtayı kullanmadan önce, her zaman ayrı bir kaba kırılmalıdır. Böylece yumurtanın bozuk çıkması durumunda bütün yemek malzemesinin ziyan olması önlenir.

21) Yumurta akını sarısından kolayca ayırmak için şöyle yapılabilir: kırılmış yumurta bir kabın üstüne oturtulmuş ince delikli bir süzgece dökülür. Yumurtanın akı süzgecin deliğinden alttaki kaba süzülüp akar. Sarısı da süzgeçte kalır.

sağlığınız için bitkisel yağlar

Günümüzde büyük oranda hayvansal yağların yerini almaya başlayan bitkisel yağlar, özellikle hayvansal yağlara oranla kolesterol oranı düşük olduğu için daha çok tercih edilmeye başlanmıştır.

Bitkisel yağların en önemlilerinden olan zeytinyağı rafine, yani kokusu ve asidi alınmış olabildiği gibi asit oranı 1/2, 1,5, 2, hatta 8 olanları da vardır. Ancak, rafine edilmiş yağların besin değeri, düşük asitli olan yağlar kadar değildir. Ama salata ve mayonezlerde rafine yağlar tercih edilir. Amaç, salata ve mayonezde zeytinyağının kokusunun hissedilmemesidir.

Yemekler için en elverişli zeytinyağları asit oranı 1/2 ve 1 olanlardır. Zeytinyağı kızartmalarda pek tercih edilmez. Zeytinyağının asit oranının 2'den fazla olması durumunda sağlıklı kişilerde bile mide-de ekşime, yanma ve sindirim güçlüğüne yol açmaktadır.

Zeytinyağından sonraki en önemli bitkisel yağ mısırözü yağıdır. Mısırözü yağının bir özelliği de, damar sertliği hastaları ve yaşlılar için zararlı olmamasıdır.

Mısırözü yağı, zeytinyağının kullanıldığı her yerde kullanılabileceği gibi tereyağının da yerini almaktadır. Her türlü etli ve tereyağlı yemekte kullanılmaktadır. Kokusuz oluşu da önemli bir özelliğidir.

Pamuk üretiminde dünyada 6. sırada olan ülkemizde, pamuğun yüzde 60'ının yetiştirildiği Akdeniz Bölgesi'nde özellikle pamuk yağı çok tüketilmektedir. Daha çok kızartmalarda kullanılan pamuk yağı zeytinyağı kadar besleyici değildir. Susam yağı da, fazla yaygın olmamakla birlikte ülkemizde kullanılan bitkisel yağlardandır. Kokusuz olduğundan kızartma ve soslarda kullanılmaktadır. Susam yağı pamuk yağından daha besleyicidir. Bu iki yağı birbirinden ayırt etmek uzman olmayanlar için biraz zordur. Ancak renklerine bakarak ayırt edilebilir. Zeytinyağı hafif sarımtırak, susam yağı çok açık sarı, pamuk yağıysa kırmızıya çalar sarı renktedir.

Ülkemizde gündöndü, günebakan gibi çeşitli isimlerle anılan ayçiçeğinden elde edilen yağ da başlıca bitkisel yağlardandır. Asit oranı düşük olduğu ve katı yağlardan daha geç yandığı için yemeklerde, özellikle de kızartmalarda kullanılmaktadır. Kısaca çiçekyağı da denilen ayçiçek yağı margarin sanayiinin başlıca hammaddesidir.

Ülkemizde 1990'lı yılların başında yavaş yavaş mutfaklarda yerini almaya başlayan soya yağı, soya fasulyesinden elde edilir. Uzmanlarca özellikle mayonezlerde, soslarda kullanılması önerilmektedir.

baharat

Yemeklere tat ve koku vermek için kullanılan karabiber, yenibahar, tarçın, hardal, kimyon gibi kurutulmuş bitki yaprakları, tohumlar, ağaç kabukları, kökler, koncalar, meyveler baharat olarak adlandırılır.

Baharat yemeklerde çok az miktarda, iştah artırıcı bir malzeme olarak kullanılır. Pek fazla besleyici özelliğinden söz etmek mümkün değildir. Geniş anlamda düşünüldüğünde, maydanoz, soğan, sarmısak, defneyaprağı, biberiye gibi kokulu otlar da baharat olarak kabul edilebilir.

Dereotu, maydanoz, nane, kekik, adaçayı, defneyaprağı, vanilya, hatta soğan ve sarmısak ile hardal, kırmızıbiber, karabiber ve zencefil gibi mideyi, böbreği, karaciğeri yoran, tahriş eden, gereğinden fazla kullanıldığında, çeşitli rahatsızlıklara ve hastalıklara yol açan baharatı aynı biçimde değerlendirmek mümkün değildir. Sindirim sisteminde rahatsızlığı olan kişilerin yemeklerinde, tatlılarında ve içkilerinde baharat kullanmaktan mümkün olduğunca kaçınmaları gerekir. Herhangi bir rahatsızlığı olmayan zayıf ve iştahsız kişilerse, hem iştah açıcı, hem de lezzet artırıcı olarak yemeklerinde baharat kullanmaktan kaçınmamalıdırlar. Baharat, sindirim sisteminin yanı sıra sinir ve dolaşım sistemini de etkiler. Bu nedenle hiçbir zaman gereğinden fazla baharat kullanılmamalıdır.

Adaçayı, maydanoz, dereotu, kereviz, nane gibi ülkemizde yaygın olarak yetişen bitkilerin büyük çoğunluğu taze olarak kullanıldığından, bunlara ilişkin hile yapılması pek mümkün değildir. Ama karabiber, tarçın, karanfil gibi tropikal ülkelerde yetişen baharat türleri, genellikle toz durumunda satıldığın-

dan, bu gibi baharatı açık olarak almak pek doğru olmaz. Katkısız ve taze olarak alabilmek için güvenilir firmaların ambalajlı ürünlerini almak en doğru olandır.
Baharat bayatladıkça tadını ve kokusunu kaybettiğinden toz baharatı en fazla bir yıl içinde tüketmek gerekir. Taze olarak kullanabilmek için küçük paketler halinde satın almalıdır.

NANE : Ballıbabagillerden, yaprakları sapsız, çiçekleri beyaz veya menekşe renginde, ıtırlı, küçük bir bitkidir. " Su nanesi ", " yabanî nane ", yeşil nane " gibi çeşitli türleri vardır. Yemeklerimizde kullandığımız nane " yeşil nane " dir. Yetiştirilmesi kolay bir bitki olan nane ülkemizde olduğu gibi bütün Akde-

niz ülkelerinde çok yetişir. Türk mutfağında naneye çok kullanılmaktadır. Çorbalardan, dolmalara kadar pek çok yemekte nane kullanılır. Avrupa ülkelerindeyse nane, daha çok fırında ve tencerede pişirilen etler için hazırlanan soslara konmaktadır. Bununla birlikte bazı haşlanmış sebze yemeklerinin de üstüne serpilir.

MAYDANOZ : Küçük, ince dilimli ve güzel kokulu yaprakları olan bir bitkidir. Maydanozun iki çeşidi vardır. Biri " yaprak maydanoz ", diğeri " kök maydanoz " dur. Bizde iki çeşidi de yetiştirilir. Bütün Avrupa'da ve ülkemizde de çok yetiştirilir ve çok kullanılır. Türk mutfağında olduğu gibi diğer ülkelerin mutfaklarında da maydanozun girmediği yemek ve sos yok gibidir. Tava yemeklerinde servis tabaklarının süslenmesinde de kullanılır.
Maydanozların sapları da kokulu ve lezzetli olduğundan, saplarını da yapraklarıyla birlikte doğramak gerekir.
Kök maydanozda ıtırlı bir yağ bulunduğundan bazı soslarda ve yemek sularında bu köklerden yararlanılmaktadır.

DEREOTU : Maydanozgillerden, iplik biçiminde yaprakları olan bir bitkidir. Güzel kokusu nedeniyle cacık, çiroz salatası gibi bazı salatalarda ve zeytinyağlı birçok yemekte, böreklerde çiğ ve pişmiş olarak kullanılır. Sindirimi kolaylaştırıcı bir bitkidir. Türkiye'de ve Akdeniz ülkelerinde çok yetişir.

TARHUN : Doğu Avrupa ülkelerinde yetişen bileşikgillerden kokulu bir bitkidir. Yaprağının çok baharatlı olmasından ötürü salçalı et yemeklerinde, soslarda, yumurtalarda ve salatalarda çok kullanılır. Tarhun karıştırılmış sirkeyle yapılan mayonezlerin kendine has bir lezzeti ve kokusu olur. Tarhunlu sirke şöyle yapılır: iki avuç dolusu tarhun iyice yıkandıktan sonra bir şişeye konur. Üzerine yarım litre sirke boşaltılır ve 2-3 ay beklettikten sonra süzülerek başka bir şişeye aktarılır. Gerektikçe kullanılır.

MERCANKÖŞK : Ballıbabagillerden, yaprakları küçük ve ıtırlı bir saksı bitkisi olan mercanköşk bazı bölgelerde " merzengûş " olarak da adlandırılır. Anadolu'nun bazı bölgelerinde yabanî mercanköşke de rastlanmaktadır. Yabanî mercanköşke " farekulağı " da denilir. Ancak "farekulağı " denilen ve cuhagillerden, tohumu kuşyemi olarak kullanılan bir başka bitkiyle karıştırmamak gerekir.
Mercanköşk, Türk Mutfağı'nda, olduğu kadar Avrupa ülkelerinin mutfaklarında da çok kullanılan bir bitkidir. Sindirimi kolaylaştırıcı bir etkisi olduğundan, av etleri gibi sindirimi zor yemeklerde mutlaka kullanılır.

DEFNE : Yapraklarını dökmeyen bir ağaç olan defne ağacının kurutulmuş yaprakları baharat olarak kullanılır. Akdeniz ülkelerinde çok rastlanan defne ağacı güneşli ve kuytu yerlere dikilmesi şartıyla Doğu Anadolu Bölgesi'nde de yetiştirilebilmektedir. Yaprakları çok güzel kokulu olduğundan Türk mutfağında ve diğer ülke mutfaklarında çok önemli bir yer tutmaktadır. Defneyaprakları çeşitli balık, et, kümes ve av hayvanlarının etlerinden yapılan yemeklerde, soslarda kullanıldığı gibi bazı turşuların ve konservelerin de önemli malzemesidir. Avrupa'da zeytinyağında konserve edilen mantarların içine mutlaka birkaç defneyaprağı konulur.

FESLEĞEN : Ballıbabagillerden, yaprakları çok keskin ve güzel kokulu olan bir yıllık bitkidir. Anayurdu Hindistan'dır. Akdeniz ülkelerinde ve ülkemizde süs bitkisi olarak bahçelerde, özellikle de saksılarda yetiştirilmektedir. Fesleğen Türk Mutfağı'nda pek fazla kullanılmaz. Ama Avrupa ülkelerinde domates salçasında, türlü soslarda, bazı köftelerde, çorba ve salatalarda çok kullanılmaktadır. Pek çok türü bulunan bu bitkinin yaprakları yıkandıktan sonra maydanoz gibi kullanılır.

TURP : Turpgillerden, yaprakları karşılıklı, çiçekleri salkım durumunda, meyvesi acımsı bir bitkidir. Etli olan kökleri yenir. Turbun " karaturp ", " beyaz turp ", " yabanî turp ", " kırmızı turp ", " bayır turbu " gibi birçok çeşidi vardır. Nemli toprakları sever. Beyaz turbun etli ve sulu bir yumru durumunda olan kökü, kabuğu soyulup rendelendikten sonra tuz, sirke ve zeytinyağıyla karıştırılarak salata olarak yenir. Ancak rendelendikten sonra suyunun süzülmesi gerekir. Bazı Avrupa mutfaklarında beyaz turbun kökü çeşitli soslarda da kullanılır.
Karaturp da beyaz turp gibi salata olarak yenir.
İri bir fındık büyüklüğünde veya körpe küçük havuç gibi uzun biçimde olan kırmızı turp rendelenmez. Üstü hafifçe kazınıp, iyice yıkandıktan sonra bütün olarak veya ikiye bölünerek salatalara konur ve öyle yenir. Kırmızı turp aynı zamanda servis tabaklarının süslenmesinde de kullanılır. Turbun her türlüsü çiğ yenir.

TERE : Turpgillerden, yaprakları uzunca bir bitkidir. Bu bitkinin yaprakları genellikle çiğ ve salata olarak yenir. Servis tabaklarında garnitür olarak da kullanılır.

ROKA : Turpgillerden yaprakları turp yaprağına çok benzeyen bir bitkidir. Gerek ülkemizde, gerek Avrupa'da yaygın olarak yetiştirilmektedir. Çiğ veya salata olarak, tava ve ızgarada pişirilmiş balık yemekleriyle birlikte yenir. Bazı Avrupa ülkelerinin mutfaklarında salatalara karıştırıldığı gibi servis tabaklarının süslenmesinde de kullanılır.

BİBERİYE : Ballıbabagillerden, Akdeniz çevresinde bol yetişen bir bitkidir. Ülkemizdeki dağlarda da yaygın olarak görülen bu bitki yaz, kış yeşildir. Daha çok sıcak bölgelerde yetişir. Soğuk yerlerdeyse, kışın üstünün örtülmesi gerekir. En iyisi evlerde bir saksı içinde yetiştirmektir. Böylece her zaman el altında bulundurmak mümkün olur. Küçük, kalınca, ensiz ve kokulu olan yaprakları av ve kümes hayvanlarının etlerinden yapılan yemeklerde diğer et yemeklerinde ve soslarda hoş bir koku vermesi için kullanılır.

ADAÇAYI : Ballıbabagillerden kokulu bir bitkidir. Bütün Avrupa ülkelerinde olduğu gibi ülkemizde de çokça yetişir. Tüylü ve beyazımsı bir renkte olan yapraklarının kurusu çay gibi haşlanarak içildiği gibi, et yemeklerine koku ve lezzet vermek için de kullanılır. Özellikle karaciğer, ördek, kaz, tavuk ve av hayvanlarının kızartmalarında çok hoş bir koku ve tat verdiği için kullanılır. Avrupa ülkelerinin mutfaklarında kızarmış patateslerin, hamurlara konan yağların kokulandırılmasında, salamuralarda, etlerin dinlendirilmesinde çok kullanılır.

REZENE : Yakın zamana kadar " raziyane " adıyla tanınan rezene maydanozgillerdendir. Yaprakları dereotuna benzeyen, kökü de sümbül soğanını andıran bu bitkinin yemeği ve salatası yapılır. " Denizrezenesi " adı verilen türüyse, deniz kayalıklarında yetişir. Kokulu bir bitki olan denizrezenesi de kararezenesi gibi maydanozgillerdendir.

KEREVİZ : Maydanozgillerden, kökleri ve yaprakları sebze olarak kullanılan kokulu, baharlı bir bitkidir. Yapraklı ve kök olarak iki çeşidi vardır. Kök kerevizinin kökleri iri olur. Yaprak kerevizinin kökleriyse, yok denecek kadar küçüktür. Hem ülkemizde hem de Avrupa'da bu bitkinin köklerinden ve yapraklarından çok yararlanılmaktadır. Genel olarak pişirilerek yenir. Bazı Avrupa ülkelerinde yaprakları çiğ olarak da kullanılmaktadır. Ülkemizde yetiştirilen kök kerevizler iki cinstir: " Sarı kereviz " ve " Odesa kerevizi ". Bunlardan makbul olanı " Odesa kerevizi " dir.

KEKİK : Ballıbabagillerden, yaprakları küçük ve karşılıklı, çiçekleri beyaz, pembe veya kırmızı ve başak durumunda olan kokulu bir bitkidir. Genellikle sıcak, kuru ve taşlık toprakları sever, ülkemizde çok yetiştirilir. Etlerin, ızgaraların, sebzelerin, haşlanmış balıkların ve salçaların kokulandırılmasında kullanılır. Ülkemizin bazı bölgelerinde, özellikle çorbalarda nane gibi kekik de bol bol kullanılır.

FRENK MAYDANOZU : Maydanozgillerden kırlarda kendiliğinden yetişen bir yıllık bitkidir. Boyu 40 cm'ye kadar ulaşan frenk maydanozunun anayurdu Avrupa'dır. Maydanoz gibi kokulu yapraklarından yararlanılır. Kızartmalara, soslara ve salatalara hoş bir tat verir. Kıvırcık olan yapraklarından servis tabaklarının süslenmesinde de yararlanılır.

KARABİBER : Karabibergillerden, zeytinsi meyvelerinin taneleri yuvarlak, yaprakları yürek biçiminde tırmanıcı bir tropikal bölge bitkisidir. En çok Güney Asya'da ve Endonezya'da yetişir. Kuru ve siyah tanelerinin baharlı ve acı bir tadı vardır. Hemen hemen her türlü yemeğe bütün olarak veya dövülmüş toz durumunda koymak mümkündür. Ancak mideye çok zararı olduğundan, midesi rahatsız olanlar karabiber kullanmaktan kaçınmalıdırlar.

Karabiber tane veya toz halinde satılır. Tane karabiber alıp, kullanılacağı zaman çekip toz haline getirmek ve taze taze kullanmak daha doğrudur. Böylece karabiberin keskinliği kaybolmaz. Ülkemizde pek bilinmemesine karşın Avrupa'da karabiberin beyazı, yani " beyaz biber " de çok kullanılır. Karabiber, bu tırmanıcı bitkinin iyice olgunlaşmamış meyvelerinin, güneşte veya çok hafif bir ateşte kurutulmasıyla elde edilir.

Beyaz biber ise, aynı bitkinin iyice olgunlaşmış meyveleridir. Bu taneler bir süre deniz suyunda veya kireçli suda bekletilir. Sonra kabukları soyulup içi kurutulur. Beyaz biber, karabiberden daha keskin kokuludur.

ANASON : Maydanozgillerden bir yıllık bir bitkinin tohumudur. Yurdumuzda ekimi çok yapılan anasonun anayurdu Mısır'dır. Anasonun tohumları çok küçük, yeşilimsi, tatlı ve baharlı olur. Ülkemizde hamur işlerinde, rakıcılıkta, gevreklerde, çöreklerde kullanılır. Avrupa'da anasonlu likör ve meşrubat da yapılmaktadır. Çin'de ve Vietnam'da yetişen " yıldızanasonu " ise manolyagillerden yapraklarını dökmeyen bir ağaçtır. Tadı ve kokusu anasona benzediğinden bu ad verilmiştir.

KARANFİL : Yaz, kış yeşil bir bitki olan karanfil mersingillerdendir. Hindistan, Filipinler ve Afrika'da yetişir. Bu bitkinin koyu renkli, küçük çivi biçimindeki tomurcukları kurutulur ve övütülerek toz haline getirildikten sonra veya dövülmeden tane olarak kullanılır. Genellikle kompostolarda, bazı tatlılarda, şerbetlerde, keklerde, dondurmalarda, bazı sos ve yemeklerde kullanılır. 2-3 tane dövülmemiş karanfil 3-4 litre et suyuna hoş bir koku vermeye yeter. Karanfilin pastacılık ve şekerlemecilikte de önemli bir yeri vardır. Bazı Anadolu köylerinde, çaya da bir karanfil tanesi atarak bambaşka bir tat ve koku verilir. Karanfil bitkisinin tohumlarından ilaç yapımında kullanılan karanfilyağı da çıkarılır.

TARÇIN : Defnegillerden olan tarçın ağacının kabuğundan elde edilir. Güney Asya, Orta Amerika ve Brezilya'da yetişen bu ağacın kabuğu, içindeki kokulu ve uçucu bir yağdan ötürü baharat olarak kullanılmaktadır. Kabukları dövülüp toz haline getirildiğinde, yağının uçması sonucu kokusunu çabuk kaybettiğinden genellikle kabuk parçaları durumunda ve cam kavanozlarda saklanır. Tarçın, ülkemizde genellikle sütlü tatlılarda ve hamur tatlılarında, şekerlemelerde, pastalarda ve bazı yemeklerde, boza, salep gibi içeceklerde, hatta kaynatılarak çay yerine kullanılmaktadır. Avrupa ülkelerinin mutfaklarındaysa soslara, bazı şaraplara, kremalara da konulmaktadır.

YENİBAHAR : Mersingillerden ABD'nin sıcak bölgelerinde yetişen bir bitkinin tohum şeklindeki küçük meyvesidir. Bu meyveler kurutulduktan sonra öğütülür ve çeşitli yemeklerde baharat olarak kullanılır.

HARDAL : Turpgillerden bir bitkidir. Bu bitkinin sert ve yakıcı bir madde taşıyan tohumu un durumuna getirilir ve sirkeyle karıştırılarak macun kıvamında bir karışım yapılır. Bu karışım özellikle ızgara etlerin yanında ve bazı soslarda kullanılır. Hardal toz halinde bazı yemeklerde de kullanılır.

SUMAK : Ülkemizin bazı yerlerinde " somak " diye bilinen baharatın ağacı sıcak bölgelerde yetişir. Sakızağacıgiller familyasından küçük bir ağaç olan sumağın kabuğu hekimlikte, yaprakları dericilikte kullanılır. Mercimeğe benzeyen ve mayhoş bir tadı olan taneleriyse dövülerek baharat olarak kullanılır. Bazı türleri zehirlidir. Kebaplara ve bazı salatalara ekşilik vermek için kullanılan sumağın dövülmüş taneleri, ince kıyılmış kırmızıbiberi andırır.

KİŞNİŞ : Maydanozgillerden, yaprakları maydanozu andıran ve kurutulmuş meyvesi baharat olarak kullanılan bir bitkidir. Minik, sarımsı kahverengi meyvelerinin kokusu tazeyken pek hoş değildir. Ama kurutulunca bu kokunun yerini insana ferahlık veren hoş bir koku alır. Kişniş genellikle şuruplarda, likörlerde, şekerlemelerde kullanılmaktadır. Bu tohumların şekere bulanmasıyla yapılan " kişniş şekeri " ülkemizde olduğu gibi başka ülkelerde de çok ünlüdür. Kişniş şekeri pastacılıkta çok kullanılmaktadır. Türk mutfağında kişniş bazı yemeklerde de kullanılır. Bitkinin körpe yaprak ve filizleri de çorba ve salatalara doğranarak yenir.

KİMYON : Maydanozgillerden kokulu bir bitkidir. Anayurdu Akdeniz Bölgesi olan bu bitkinin tohumları yarım santimetre uzunluğunda ve esmer-sarı renktedir. Keskin kokusu ve tadıyla çok bilinen ve kullanılan bir baharattır. Genel olarak toz halinde kullanılmaktadır. Ülkemizde köfte yaparken içine kimyon katılır. Sucuk yapımında da kimyonun önemli bir yeri vardır. İtalyanlar aperitifler ve ikram ettikleri bazı tuzlu bisküvilerin hamuruna kimyon katarlar. Hollandalılar ise kendilerine has bir peyniri kimyonla kokulandırırlar. İçine kimyon katılarak yapılan Alsace sosisi de tıpkı Türk sucuğu gibi ünlüdür. Almanya'nın bazı bölgelerinde yapılan kimyonlu ekmekler de bütün dünyada bilinmektedir. Avrupa'da çok beğenilen Kümmel likörü de kimyonludur. Kimyon tek başına kullanıldığı gibi baharat karışımlarının (mesela köri) içine de girer.

ARDIÇ : Kozalaklılardan, yaz, kış yapraklarını dökmeyen, güzel kokulu, siyahımsı kahverengi, yuvarlak yemişleri bulunan bir ağaççıktır. Yemişlerinden hekimlikte kullanılan bir cins esans da çıkarılmaktadır. Genellikle av ve kümes hayvanları etlerinin pişirilmesinde, dinlendirilen etlerde kullanılmaktadır. Ardıç başta cin olmak üzere çeşitli alkollü içkilere koku ve tat vermek için kullanılır. Ülkemizde de " tükenmez " adıyla anılan ve çeşitli meyvelerden yapılan içeceğin de mayalanması ve hoş bir koku kazanması için ardıç konur.

CEVZ-İ BEVVA : Ülkemizde bazı baharatçılar buna " küçük hindistancevizi " demektelerse de bildiğimiz hindistanceviziyle bir ilgisi yoktur. Hindistancevizi hurma cinsinden, bir tropikal bölge yemişidir. Cevz-i bevvaysa, sıcak bölgelerde yetişen ikiçeneklilerden bir ağacın fındık ve ceviz arasında bir büyüklükteki yemişidir. Rendelenerek toz haline getirilir ve genellikle tavalarda, beşamel soslarda, et, dolma ve sarmalarda kullanılır. Fazlası zararlı olduğundan, özellikle de beyni ve sinir sistemini etkilediğinden cevz-i bevvayı yemeklerde çok az (sivri uçlu bir bıçağın ucunda duracak kadar) kullanmak gerekir.

BİBER : Patlıcangillerden, ülkemizde bol yetişen, aynı adla anılıp tazeyken yeşil ve çoğu zaman acı meyveleri olan bir bitkidir. Ülkemizde başlıca şu cinsleri yetişir: sivri biber, sulak yerde yetişirse tatlı olursa da, genellikle acıdır. Tazeyken yeşildir. Fazla olgunlaşırsa veya güneşte kurutulursa kızarır. Çarleston biberi, sivri biberden daha kalın, daha etlidir genellikle tatlıdır. Domates biberi, domatese benzer, yayvan yapılıdır. Rengi kırmızıdır, ama acı değildir. Dolmalık biber, yeşil ve sarı cinsleri vardır. Dolmalık biber de fazla olgunlaşınca veya güneşte kurutulunca kızarır. Paprika, ülkemizde kırmızıbiber, Avrupa'da Paprika diye anılan bu cins biber tazeyken bile kırmızıdır ve genellikle çok acıdır. Macarların ünlü gulaş ve benzeri yemeklerinde kullandıkları biber budur. Bütün biberler kurutulup kırmızı bir renk aldıktan sonra tuz durumuna getirilir, buna " kırmızıbiber " adı verilir ve " çok acı ", " acı ", " az acı " ve " tatlı " olarak ayrı ayrı satılır. Kırmızı renkli domates biberinden " biber salçası " yapılır. Biber salçası Güney Anadolu'da çok kullanılmaktadır. Bazı bölgelerde güneşte kızarmış tatlı biberlerden de biber salçası yapılmaktadır.

VANİLYA : Salepgillerden, çiçekleri beyaz ve kokulu, tırmanıcı küçük bir bitkidir. Genellikle Orta ve Güney Amerika ve Madasgaskar'da yetişen bu kalın ve etli bitkinin meyvesi iyice olgunlaşmadan toplanır ve gölgede kurutulur. Baharat olarak kullanılan bu meyve kuruduğunda buruşur, esmer bir renk alır ve kokusu artar. Kurutulduktan sonra dövülerek toz haline getirilen vanilya, genellikle sütlü tatlılarda, dondurmalarda, pasta ve şekerlemelerde kullanılır. Meksika'da ve bazı Avrupa ülkelerinde çeşitli likörlere de konulur.

SAFRAN : Süsengillerden, Akdeniz ülkelerinde yetişen, baharda çiçek açan küçük bir bitkidir. Bu bitkinin çiçekleri toplanır ve tepecikleri kurutularak kullanılır. Yemeklere sarı bir renk veren bu toz, zeytinyağında hiç erimez. Böylece karışık veya hileli olup olmadığını kontrol etmek mümkündür. Akdeniz ve Doğu ülkelerine özgü pirinç ve balık yemeklerinde kullanılan safran, bazı Balkan ülkelerinde ekmeğe katılır. Bazı yemeklere renk ve koku vermek için kullanılan safrandan zerde adı verilen tatlı yapılır.

ZERDEÇAL : Zencefilgillerden, yaprakları sivri uçlu, çiçekleri sarı renkte bir bitkidir. Bu bitkinin saplarından safranı andıran boyalı bir madde çıkarıldığı için buna " Hint safranı " da denir. Safran pahalı olduğundan genellikle zerde yapımında safran yerine zerdeçal kullanılır. Et, balık ve yumurtalı yemeklere katılan zerdeçal hardal hazırlamakta da kullanılır.

ZENCEFİL : Zencefilgillerden sıcak bölgelerde yetişen, güzel kokulu bir bitkidir. Genellikle Güney Asya, Orta Amerika ve Brezilya'da yetişmektedir. Bitkinin kokulu köksapları kurutularak toz durumuna getirilmesiyle baharat elde edilir. Köksaplardan hekimlikte kullanılan bir tür yağ da çıkarılmaktadır. Ayrıca taze köksaplar pişirilerek yenir. Daha çok şerbet, meşrubat ve likör yapımında kullanılmaktadır. Uzakdoğu ülkelerinde çay, kahve, ıhlamur gibi içeceklere de zencefil katılır. Zencefil " beyaz " ve " esmer " olarak iki türlüdür. Köksaplar kurutulurken kabuklarından ayrılmazsa elde edilen zencefil esmer, kabuğu ayıklanan köksaplardan elde edilen zencefil ise beyaz olur.

KAKULE : Zencefilgillerden, sıcak iklimlerde yetişen kokulu bir bitkidir. Kakulenin baharat olarak kullanılan tohumları mercimekten küçük ve beyazımsı bir renktedir. İştah açıcı, mide bozukluklarını giderici ve gaz söktürücü özelliği vardır. Bu nedenle hem baharat, hem de ilaç olarak kullanılır. ABD'de güzel koku vermesi için çikletlere de kakule katılmaktadır.

Ordövrler

ordövr hazırlamak için kullanılan araçlar

1 - 2) Kanape ve küçük tartları ikram etmek için kullanılan, plastik veya ağaçtan yapılmış, küçük, oval veya dikdörtgen tepsiler.
3) Turşu gibi malzemelerin servisinde kullanılan birkaç gözlü, plastik veya ağaçtan yapılmış servis tepsileri.
4) Plastik veya ağaçtan yapılmış, büyük, saplı tepsiler genellikle tost, sandviç, volovan, kanape vb servisinde kullanılır.
5) Elektrikli ve tırtıllı otomatik bıçak. Bununla tost ekmeği, salam, pastırma, sucuk, füme dil ve benzeri mezelikleri dilimlemek mümkündür. Bu bıçaklar daha çok büyük lokantalarda kullanılır.
6) Tepsisi ağaçtan yapılmış, çift kâseli ordövr servis takımı. Turşulu, salamuralı veya soslu ordövrlerin servisinde kullanılır.
7) Üç kâseli, tepsisi ağaçtan yapılmış ordövr servis takımı. Dolma, yumurta, yeşil veya siyah zeytin, ançuez filetosu gibi kuru ordövrlerin servisinde kullanılır.
8) Porselen ve seramikten servis tabağı. Dilimlenmiş salam, füme dil, füme balık vb servisinde kullanılır.
9) Bölmeli seramik servis tabağı. Kuruyemiş ve kuru çerezlerin servisinde kullanılır.
10) Ordövr hazırlamak için kullanılan aletler: tırtıllı bıçak, düz ağızlı bıçak, süslü tereyağı parçaları hazırlamak için aletler, limonu süslü biçimde kesmek için bıçak, zeytin çekirdeğini çıkarma aleti.
11) Turşu ve salata servis kapları. Yarım ay biçiminde olanı kristaldir. Diğer kaplar renkli seramikten yapılmıştır.
12) Tereyağı çırpma kabı ve özel kaşığı.
13) Yumurtayı çeşitli biçimlerde kesmeye yarayan aletler.
14) Gümüş tepsili ve kristal vazolu, soslu ordövr servis tepsisi.
15) Salam, füme dil, füme balık ve benzeri dilimlenmiş ordövrler için gümüş servis tepsisi.

16) Gümüş altlıklı turşu ve soslu ordövr servis tepsisi.

1
2
3
4
5
10
11
12
13
14
15
16

soğuk büfe

Büyük konakların yerini küçük odalı apartman dairelerinin almasıyla birlikte, bir zamanların ünlü ziyafet sofralarının yerini de soğuk büfeler almaya başladı. Soğuk büfelerin en belirgin kolaylığı az personelle çok iş yapma imkânı sağlamasıdır.

Soğuk büfelerde hem küçük bir salona kalabalık bir davetli grubunu sığdırmak hem de göze hoş gelecek, çeşitli yemek, ordövr ve salatalar hazırlamak mümkündür. Soğuk büfelerde çok çeşitli yemek bulundurulabildiğinden bazı yemeklerden hoşlanmayan davetlilere seçim imkânı sağlanmış olur.

Soğuk büfeler uzun masalarda hazırlanır. Uzun masası olmayanlar - ki genellikle böyledir - birkaç kısa masayı yan yana koyarak uzun bir masa haline getirebilirler.

Oda veya salonun büyüklüğüne göre masanın yeri değişir. Genellikle resmî ziyafetlerin verildiği büyük salonlarda, masalar salonun tam ortasında kurulur. Aile arasında verilecek ziyafetler için hazırlanacak soğuk büfelerse genellikle küçük salonlarda kurulacağından masalar salonun bir kenarına alınmalıdır.

Soğuk büfe masasının yeri saptandıktan sonra, sıra bu masanın üstüne konacak örtüye gelir. Davetli sayısına göre uzatılacak masaya beyaz keten bir sofra örtüsü sermek gerekir. Böylece masaya konacak çeşitli renklerdeki servis tabakları ve renk renk yemekler tam bir armoni yaratır. Bununla beraber muslinden veya ketenden renkli veya beyaz nakışlı bir örtü de kullanmak mümkündür. Böyle durumlarda sofra örtüsünün rengi servis tabaklarının rengine uyacak bir şekilde seçilmelidir.

Büfeye konacak yemeklerin yerleştirilme biçimi de çok önemlidir. Büfenin mümkün olduğu kadar düzenli olması gereklidir.

Masanın iki yanına içecekler konur. Bir kenara alkolsüz içkiler ile bunlara ait bardaklar, diğer tarafa da alkollü içkiler ile uygun bardaklar konur. Davetli sayısı fazlaysa, masanın iki yanına birer yuvarlak masa oturtulur ve içkilerle bardaklar bu yuvarlak masalara yerleştirilir.
Uzun masanın tam ortasına genellikle içinde güzel ve hoş çiçekler bulunan vazolar oturtulur. Bununla beraber tam ortaya resimde görüldüğü gibi sebze ve meyve karışımından oluşan " buket "in konulması büfeyi şıklaştırır.
Soğuk büfe salonun ortasına kurulmuşsa tabak, çatal, kaşık gibi servis takımı ayrı bir yerde duran yuvarlak servis masasına yerleştirilir. Yemek ve tatlı tabakları ayrı gruplar halinde ve üst üste yerleştirilmelidir. Kaşıklar, çatallar, bıçaklar ayrı ayrı istiflenmelidir. Salonun bir kenarına kurulan masalarda servis takımı masanın duvar tarafına sıralanmalıdır.
Servis takımlarının önlerine yer yer ekmek, kıtır ekmek tabakları, bunların önüne de çeşitli salata ve sos kâseleri ile ordövr tabakları yerleştirilir. En ön kısımda da sıcak sebzelere yer verilir. Masanın öbür tarafına, yani davetlilerin tarafına da büyük servis tabaklarına yerleştirilmiş çeşitli yemekler düzenli bir biçimde yerleştirilir.
Soğuk büfenin göze hoş görünmesini sağlamak için servis tabaklarındaki yemeklerin, kâselerdeki salata ve sosların renklerini göz önünde bulundurarak bunları bir renk armonisi yaratacak biçimde koymak gerekir. Davet sahibinin veya büfeyi hazırlayan kimsenin üzerinde duracağı en önemli mesele bu renk armonisini sağlamaktır.
Soğuk büfe, adından da anlaşılabileceği gibi soğuk yemeklerden oluşan bir ziyafet sofrasıdır. Ilık olarak yenen yemeklerin yer alması mümkündür. Ancak bu büfeye, sıcak yenmesi gereken yemeklerin konmaması gerekir.
Soğuk büfede tatlı olarak genellikle turta, tart veya hamur işleri yer alır. Komposto ve benzerleri uygun değildir.
Büfede balığa yer verilmişse servis takımları arasında mutlaka balık çatal ve bıçaklarının da bulunması gerekir.
Soğuk büfedeki içkilere gelince; alkolsüz içecekler kısmına içlerine bol buz konmuş birkaç sürahi portakal suyu, limonata, ayran, bir şurup çeşidi, birkaç şişe maden suyu ve soda konmalıdır.
Alkollü içkiler kısmında yer alması gereken içkiler bira, votka, şarap, vermut ve ağır likörlerdir.
Daha önemli davet ve ziyafetlerde alkollü içkilere viski, köpüklü şarap, şampanya gibi daha pahalı içkileri de katmak gerekir. Rakı soğuk büfeler için pek uygun bir içki olmamasına rağmen davetliler içinde sadece rakıdan hoşlanan kimselerin olabileceğini göz önünde bulundurarak rakıya da yer vermek gerekir.

ordövrler hakkında genel bilgi

Artık Türk sofralarında da yer alan ordövrler eski Türk mezelerinin, çerezlerinin Avrupa mutfağına göre yapılmış türlerinden başka bir şey değildir. Yalnız Avrupalılar için ordövrler, yemekten önce mideyi yemeğe hazırlayan aperitif içkiler gibi iştah açmaya yönelik yiyeceklerdir ve bu amacı her zaman göz önünde bulundurarak, ordövrler ister karışık ve soğuk salatalar biçiminde, ister sıcak köfteler olarak hazırlansın, daima bunların lezzetleri kadar görünüşlerine de önem vermektedirler. Ordövr servislerine ilişkin her gün yeni fikirler ortaya konulmaktadır. Bu sayfaları süsleyen resimler, ilginç bazı yöntemleri sizlere sunmaktadır. Bu arada İstanbul'un lüks bir otelinin aşçısının ilginç bir ordövr servisinden söz etmeden geçemeyeceğiz: oldukça büyük salatalıkların kabukları çok ince bir biçimde soyulduktan sonra, her salatalık uzunlamasına ikiye bölünür. İçleri boşaltılarak kayık biçimi verilir. Hazırlanan mayoneze, haşlanarak zar büyüklüğünde kesilmiş havuç, patates, sığır dili, pancar ve çok küçük parçalar halinde doğranmış, çekirdeği alınmış, kabuğu soyulmuş çiğ domates, kırmızı turp, kapari ve kornişon ilave edilir. Sonra bu karışım salatalıkların içine doldurulur. Süslenerek, kayık biçimi verilen salatalıklar servis tepsisine yerleştirilir ve servis yapılır.
İstiridye ve midye kabuklarına konan taramalar, artık her ordövr tepsisinde görülmektedir. Ama tavla zarı gibi kesilmiş çeşitli peynirlerin, çok taze havucun, kırmızı turbun, kornişonun, çekirdeği çıkarılmış yeşil zeytin dilimlerinin, kaparilerin ve küçük parçalara bölünmüş ançuez filetolarının karışımından yapılmış ordövrün, marulun veya yeşil salatanın göbeğine yakın bölümlerinden çıkarılan yaprakların içine doldurularak servis yapılması da hem göz, hem de damak zevkine hitap etmektedir. Ordövrler arasında, çok aranan sıcak küçük köftelerden patates köftesine, mantar köftesine, çeşitli peynir köftelerine, balık benyetlerine, volovanlara, tavuk kroketlerine ziyafetlerde her zaman yer vermek gerekir. Bu arada ordövrlerin en hoş ve lezzetli dolmaları arasında yer alan yeşil zeytin dolmalarını, yumurta dolmalarını, ordövr için yapılmış domates ve biber dolmalarını da unutmamak gerekir.

• Yeşil Zeytin Dolması

İri yeşil zeytinlerin çekirdekleri özel aracıyla çıkarılır. Domates salçası, kıyar gibi ince kesilmiş kapari, ançuez ezmesi, bir-iki tutam ince kıyılmış maydanoz ve metrdotel sosu (Bkz. Soslar) iyice karıştırılır. Bu karışıma bir-iki damla limon suyu ilave edilir ve zeytinlere doldurulur.

• Mayonezli Domates Dolması

Domateslerin tepeleri dolmalarda olduğu gibi kesilip, içleri çıkarılır. Sonra çeşitli tariflere göre hazırlanmış içlerle doldurulur.
Şöyle bir iç de hazırlanabilir: Hazırlanan Rus salatasına (Bkz. Salatalar) ince kesilmiş zeytinyağlı ançuez filetosu, ince kıyılmış maydanoz, bir tutam karabiber, domatesin çekirdeği alınmış içi katılır. İyice karıştırılır ve domateslere doldurulur.

• Mayonezli Biber Dolması

Tatlı yeşil, kırmızı ve bulunursa sarı renkli dolmalık biberlerin tepeleri diğer dolmalarda yapıldığı gibi kesilip açılır, tohumları çıkartılır. Mayonez hazırlanır (Bkz. Soslar-Mayonez). Mayoneze haşlanmış ve küçük doğranmış havuç, kırmızı turp parçaları, ince kıyılmış maydanoz, bir tutam karabiber, ton balığı ve ançuez ezmesi katılır. İyice karıştırılır ve biberlere doldurulur. Biberlerin tepelerine de birer dilim domates koyarak servis yapılır.
Biberlere, ordövr dolmalarında çeşitli tariflere göre hazırlanan içler de konur.

• Yumurta Dolması

Haşlanıp, soyulmuş katı yumurtaların iki ucundan birer kapak kesilir, yumurtanın sarısı bir bıçak yardımıyla çıkarılır. Sonra çeşitli tariflere göre hazırlanabilecek içle doldurularak servis yapılır.
Şöyle bir iç de hazırlanabilir:
Çıkarılan yumurta sarıları iyice ezilir, ezme durumuna getirilmiş ton balığı konservesi ve bir kaşık ançuez ezmesi katılır, birkaç damla limon suyu, yeteri kadar zeytinyağı ilave ederek iyice karıştırılır ve bu karışım yumurtaların içine doldurulur.

• Kuzu Söğüş

Kullanılacak malzeme:
1 kg kuzu budu, 16 bardak su, 1 baş büyük soğan, 1 büyük havuç, 1 demet maydanoz, 1 diş sarmısak.

Yapılışı: Büyük bir tencereye 16 bardak suyla birlikte kabuğu soyulmuş soğan, üstü kazındıktan sonra iyice yıkanmış havuç, temizlenmiş ve yıkanmış maydanoz, 1 diş sarmısak ve kuzu budu konulup ateşe oturtulur. Karışım 1-1,5 saat kadar haşlanır.
Sonra söğüş tencereden çıkarılarak bıçakla dilimlenir ve istenilen şekle sokulur.
Suyu da süzgeçten geçirilerek pilav veya diğer yemeklerde de kullanılabilir.

kanapeler hakkında genel bilgi

Herkes kendi zevkine göre içkiyle veya çayla birlikte servis yapabileceği çok çeşitli kanapeler hazırlayabilir.
Kanape, üzerine hazırlanmış bir karışım sürülmüş veya konmuş küçük ekmek dilimleridir. Kanapelerde en çok kullanılan malzemeler arasında küçük dilimler halinde kesilmiş ekmek, çeşitli peynirler, salam, jambon, haşlanmış yumurta, tuzlu veya yağa yatırılmış balık, füme edilmiş et veya balık, pastırma, sucuk, midye, istiridye, kornişon, tereyağı, mayonez, Rus salatası, siyah ve yeşil zeytin, havyar ve karides sayılabilir.
Kanapeleri bazen soğuk, bazen sıcak servis yapmak gerekir. Aşağıda kolayca hazırlayabileceğiniz çeşitli kanape tarifleri bulacaksınız.

• Füme Balık Ezmesi

Kullanılacak malzeme:
150 gr füme uskumru balığı, 100 gr tereyağı, 3 yumurta, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Uskumru balığının derisini çıkardıktan sonra eti kılçıklarından ayrılır, küçük parçalar halinde doğranır ve havanda iyice dövülerek veya blender yardımıyla püre durumuna getirilir.
Diğer yanda haşlanmış katı yumurtaların sarısı alınır, iyice ezilir ve ufak parçalara bölündükten sonra iyice dövülerek macun durumuna getirilmiş tereyağına katılır. Ara vermeden karıştırılarak, dövülmüş balık da bu karışıma katılır. Karışım iyice birbirine yedirildikten sonra kanape dilimciklerine sürülür veya enjektör yardımıyla süslü biçimde sıkılır.

• Ton Balığı Ezmesi

Kullanılacak malzeme:
100 gr ton balığı konservesi, 100 gr tereyağı, 3 yumurta, 1 kahve fincanı kıyılmış maydanoz, zeytinyağına yatırılmış 2 ançuez.

Yapılışı: Ançuez ve ton balığı küçük parçalara bölünüp havanda iyice dövülerek veya blender yardımıyla macun kıvamına getirilir. Ton balığının zeytinyağlı salçası ince delikli süzgeçten geçirilir. Yumurtalar katı olarak haşlandıktan sonra sarısı alınır; iyice ezilir.
Tereyağı küçük parçalara bölünerek, tahta bir kaşık ile krema durumuna getirilir. Buna balık ezmesi katılır ve balığın süzülmüş salçasıyla hafifçe sulandırılır. Daha sonra bu karışıma, maydanoz ve yumurta sarısı ezmesi katılır. Tuz ve karabiber de serpildikten ve karışıma yedirildikten sonra füme balık ezmesinde olduğu gibi servis yapılır.

• Sardalye Ezmesi

Kullanılacak malzeme:
Zeytinyağına yatırılmış 150 gr sardalye, 150 gr tereyağı, 3 yumurta, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Sardalyeler havanda dövülerek veya blender yardımıyla macun kıvamına getirilir. Sardalyelerin içinde bulunduğu zeytinyağı ince delikli süzgeçten geçirilir. Yumurtalar katı olarak haşlanıp sarıları alınır ve iyice ezilir.
Tereyağı tahta bir kaşıkla ezilip krema durumuna getirildikten sonra, önce dövülmüş sardalye, sonra yumurta sarısı ilave edilir. Tuz ve karabiber serpilerek karıştırılır ve süzülmüş zeytinyağından birkaç damla damlatılarak hafifçe sulandırılır ve ekmeklere sürülür.

• Ançuezli Ezme

Kullanılacak malzeme:
Zeytinyağına yatırılmış 6 ançuez, 100 gr tereyağı, 1 çorba kaşığı zeytinyağına yatırılmış kapari, 1 kahve fincanı kıyılmış maydanoz, 1-2 çay kaşığı limon suyu, 3 yumurta, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Katı olarak haşlanmış yumurtaların sarıları alınır ve iyice ezilir. Ançuezlerin kılçıkları ayrıldıktan sonra, havanda dövülerek veya blender yardımıyla macun kıvamına getirilir. Kapariler havanda iyice dövülür.
Tereyağı küçük parçalara bölündükten sonra, tahta kaşıkla iyice ezilip krema haline getirilir. Sonra buna tuz, karabiber serpilip maydanoz, yumurta sarısı, kapari ve ançuez ilave edilir. İyice karıştırılıp birbirine yedirildikten sonra, koyuluğu gidermek için bir veya iki çay kaşığı limon suyu damla damla katılır. Bu şekilde hazırlanan ezme, füme balık ezmesinde olduğu gibi kullanılır.

• Karışık Kanape

Kullanılacak malzeme:
Sucuk, jambon, beyaz peynir, kaşar peyniri, macar salamı, füme balık, zeytinyağına yatırılmış ançuez filetosu, katı olarak haşlanmış yumurta, doldurulmuş yeşil zeytin, sirkeye yatırılmış kapari, haşlanmış ve ayıklanmış karides, maydanoz yaprakları, çemeni çıkarılmış pastırma, Rus salatası, zeytinyağı, forma ekmeği dilimleri.

Yapılışı: Kullanılacak malzeme kişi sayısına göre ayarlandıktan sonra forma ekmeği dilimlerinin çevresindeki kabuklar kesilerek atılır. Sonra her dilim isteğe uygun biçimlerde parçalara bölünür.
Genellikle bu gibi karışık kanapelerde ekmek dört köşe, üçgen ve dikdörtgen biçiminde küçük parçalara bölünür.
Bu kanape ekmeklerinin bazılarına ezmeler sürüldükten sonra üzerine peynir, sucuk veya salam dilimleri yerleştirilir. Üstüne de ezmelerle süsler yapılır. Bazı kanapelerde, önce sucuk, salam, pastırma, ançuez filetosu vb konur, üstüne de ezmelerden süsler yapılır. Bazı kanapelerdeyse, salam veya jambon konduktan sonra üstüne kapari, rulo edilmiş ançuez filetosu, yeşil zeytin dilimi süs olarak yerleştirilir.
Üstüne yumurta dilimi konmuş kanapelere rulo ançuez, ezme veya zeytin dilimi, üstüne Rus salatası konmuş kanapelere ise, karides, yumurta dilimi, ançuez filetosu rulosu koymak en uygunudur.
Sonra bu kanapeler büyük bir servis tabağına düzenli bir biçimde yerleştirilir. Servis tabağının görünümünün daha hoş olması için tabağın bir kenarına kalın kabuklu bir portakal oturtulur. Plastik kürdanlara, önce küçük kanape ekmeği, sonra sırasıyla bir salam dilimi, bir küçük peynir dilimi, bir zeytin dilimi, bir parça pastırma ve ikinci bir kanape ekmeği geçirilir ve plastik kürdan portakala batırılır.

• Jambonlu Kanape

Kullanılacak malzeme:
6 francala veya tava ekmeği dilimi, 6 dilim jambon, 60 gr tereyağı, 1 tatlı kaşığı hardal, 6 kornişon.

Yapılışı: Tereyağı porselen bir kâsenin içinde macun kıvamına gelinceye kadar çırpılır. Sonra hardal katılarak iyice yedirilir. Ekmek dilimlerinin kenarları kesilip çıkartılır ve her biri dört parçaya bölünür.
Hardallı tereyağı, ekmek parçalarının üzerine sürülür. Jambonlar dört parçaya bölünerek dilimlerin üzerine konur. Kornişonlar halka halka doğranıp jambonların üzerine yerleştirildikten sonra kanapeler servis tabağına dizilir ve servis yapılır.

• Rokforlu Kanape

Kullanılacak malzeme:
6 francala veya tava ekmeği dilimi, 150 gr rokfor peyniri, 60 gr tereyağı.

Yapılışı: Rokfor peyniri ince ince doğranır. Tereyağı ilave edilir ve çatal yardımıyla iyice yedirilir. Sonra karışım kenarları çıkarılmış ve dört parçaya bölünmüş ekmeklerin üzerine sürülerek servis tabağına yerleştirilir.

• Yumurtalı Kanape

Kullanılacak malzeme:
6 francala veya tava ekmeği dilimi, 6 yumurta, 60 gr tereyağı, 1 tatlı kaşığı hardal, 2 kahve kaşığı limon suyu, yarım demet maydanoz, 6 kırmızı turp, yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Yumurtalar 10 dakika kadar haşlanır. Bir süre soğuk suyun altında tutulduktan sonra kabukları soyulur. Sonra her biri ortalarından kesilerek sarıları ve beyazları birbirinden ayrılır.
Porselen bir kâseye yumurta sarıları, tereyağı, hardal, limon suyu, kıyılmış maydanoz, yeteri kadar tuz konulduktan sonra koyu bir kıvama gelinceye kadar çatalla iyice karıştırılır.
Diğer yanda ekmek dilimlerinin sert kenarları kesilir. Her biri dört eşit parçaya bölünür. Yumurtalı karışım ekmek dilimlerinin üzerine sürülür. Yumurtaların beyazları ufalanıp kanapelerin üzerlerine serpilir. Turpların, yeşil kısımları kesilip yıkanır, dört eşit parçaya bölünür, kanapelerin ortalarına birer parça yerleştirilir. Servis tabağına dizilerek servis yapılır.

• Füme Uskumrulu Kanape

Kullanılacak malzeme:
6 francala veya tava ekmeği dilimi, 1 füme uskumru balığı, 60 gr tereyağı, 1 tatlı kaşığı limon suyu, 2 haşlanmış yumurta, 12 adet siyah zeytin.

Yapılışı: Füme balığın derisi temizlenir, kılçıkları ayıklanır. Küçük parçalar halinde porselen bir kâseye konur. Diğer yanda tereyağı ile limon suyu karıştırılarak macun kıvamına getirilir. Balıklar içine katılır, çatalla iyice ezilerek birbirine yedirilir.
Ekmek dilimlerinin sert kenarları kesilip çıkartılır. Her biri dört eşit parçaya bölünür. Fümeli karışım küçük dilimlerin üzerine sürülür. Haşlanmış, kabuğu soyulmuş yumurtalar önce keskin bir bıçakla halka halka doğranır, ortalarından bölünerek kanapelerin üzerine birer parça yerleştirilir.
Yumurtaların üzerine konan çekirdekleri çıkarılmış yarım zeytinle süslenen kanapeler servis tabağına dizilerek servis yapılır.

• Beyaz Peynirli Kanape

Kullanılacak malzeme:
6 francala veya tava ekmeği dilimi, 200 gr beyaz peynir, 1/4 su bardağı zeytinyağı, 1/2 kahve fincanı limon suyu.

Yapılışı: Peynir, tuzunun çıkması için yarım saat bol suda bekletildikten sonra suyu süzülür ve rendelenir veya çatalla ezilir. Limon suyu ve zeytinyağı azar azar ilave edilerek malzeme yedirilir (istenildiğinde 1 çay kaşığı kırmızı biber de katılabilir). Ekmeklerin kenarları kesilip çıkarılır, her biri dört parçaya bölünür. Hazırlanan karışım küçük ekmek dilimlerinin üzerine sürülür ve tabağa dizilip servis yapılır.
İstenirse kanapeler, üzerine peynir sürüldükten sonra ançuez ezmesiyle de süslenebilir.

• Salamlı Kanape

Kullanılacak malzeme:
6 francala veya tava ekmeği dilimi, 6 dilim salam, 40 gr tereyağı, 1 tatlı kaşığı hardal, 2 kornişon.

Yapılışı: Tereyağı iyice ezilerek macun kıvamına getirilir. Sonra hardal katılarak iyice karıştırılır. Ekmek dilimlerinin kenarları kesilip çıkarılır ve dört parçaya bölünür. Hardallı tereyağı bu dilimlerin üzerine sürülür. Salam dilimleri de dört parçaya bölünerek ekmeklerin üzerine yerleştirilir.
Kornişonlardan biri bıçak sırtı inceliğinde ve küçük halka şeklinde, diğeri de kibrit çöpü biçiminde uzunlamasına kesilir. Halka turşulardan birer tane salamların üzerine yerleştirilir. Uzunlamasına kesilmiş kornişonlarlada kanapeler süslenir ve servis tabağına dizilir.

• Fümedilli Kanape

Kullanılacak malzeme:
12 francala veya tava ekmeği dilimi, 12 dilim füme dil, 60 gr tereyağı, 1 tatlı kaşığı hardal, 20 adet yeşil zeytin, 2 kornişon.

Yapılışı: Tereyağı çatalla ezilerek macun kıvamına getirilir. Sonra hardal katılarak iyice karıştırılır. Ekmek dilimlerinin kenarları kesilip çıkarılır ve her biri dört eşit parçaya bölünür.
Hazırlanan karışım ekmeklerin üze-

rine sürülür. Sonra füme dil dilimleri ekmek parçalarının boyunda kesilip her kanapenin üzerine birer tane yerleştirilir. Yeşil zeytinler keskin bir bıçakla, bıçak sırtı kalınlığında dilimlenir. Sonra her kanapenin üzerine bu zeytin halkalarından üçer tane çiçek biçiminde yerleştirilir. Kibrit çöpü biçiminde doğranan kornişonlar çiçeklere sap olacak şekilde yerleştirilir veservis tabağına dizilir.

• Peynirli Zevk Kanapesi

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
12 dilim çavdar ekmeği, 250 gr Hollanda peyniri, gravyer ve kaşar peyniri karışımı, 1,5 çorba kaşığı siyah havyar, 30 gr kornişon, 1 yumurta, 1 su bardağı zeytinyağı, 1/2 su bardağı çırpılmış krema, 1 limon, 1 küçük domates, yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Peynirler çok ince dilimler halinde doğranır. Yumurtanın sarısı, bir tutam tuz, zeytinyağı ve yarım limonun suyuyla mayonez hazırlanır (Bkz. Soslar-Mayonez).
İnce kesilmiş çavdar ekmeği dilimlerine ince bir tabaka krema sürülüp üstüne bir dilim peynir konur. Üstüne mayonez sürüp ikinci cins peynir dilimi yerleştirilir. Sonra kremadan ince bir tabaka sürüp en üste üçüncü cins peynirden bir dilim oturttuktan sonra mayonez sürülür. En üste ince kesilmiş bir-iki dilim kornişon konup, ortasına da bir tutam havyar ve küçük parçalara kesilmiş domates yerleştirdikten sonra servis tabağına dizilir.
İsteğe göre, çırpılmış krema yerine tahta kaşıkla ezilerek macun kıvamında tereyağı da kullanılabilir. Ancak tereyağı tuzsuz olmalıdır.

• Rostolu Kanape

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
4 dilim çavdar ekmeği, 4 dilim haşlanmış dana eti, 4 yumurta, 50 gr kapari, yarım demet maydanoz, 1 adet kırmızı biber turşusu, yeteri kadar tuz ve zeytinyağı.

Yapılışı: Dana eti dilimleri tuzlandıktan sonra içinde zeytinyağı bulunan bir tavaya konup, orta ateşte ara ara çevirerek kızartılır.
Yumurtalar katı olacak biçimde haşlanır, sarıları aklarından ayrılır.
Ekmek dilimlerinin üstüne birer dilim et oturtulup üstüne birer sıra halinde kıyılmış maydanoz, yumurta akı, biber ve kapari yerleştirilir. Yumurta sarılarını da ezmeden en ortaya oturttuktan sonra ekmek dilimleri servis tabağına yerleştirilir.
İsteğe göre, kapari ve biber turşusu yerine doğranmış, haşlanmış karides de kullanılabilir.

kroketler hakkında genel bilgi

Kroketler, karışımında bulunan maddelere göre kahvaltıda yenebildiği gibi yemeklerde de ordövr ve ikinci yemek olarak veya kızarmış etlere, bonfilelere vb garnitür olarak servis yapılır. Bununla birlikte çeşitli biçimde değerlendirilebilen kroketlerin, mutlaka sıcak ve kıtır olarak yenilmesi gerekir.
Pek çok gıda maddesiyle (tavuk, av hayvanları, mantar, enginar, jambon, dil, dana, kuzu, sakatat, kabuklu deniz ürünleri, balık vb) kroket yapmak mümkündür. Temel malzemeler her zaman aynıdır; Beşamel sos.
Kroketler yuvarlak, baston, üçgen gibi çeşitli biçimlerde yapılabilir. Her zaman içine konacak maddenin yarısı beşamel sos olmalıdır. Bu orana uyarak çeşitli gıda maddelerinden kroket yapılabilir.
Krokette dikkat edilecek önemli bir nokta da hazırlanacak kroketin önce una, sonra çırpılmış yumurtaya, nihayet kurutulmuş ekmek tozuna bulanıp kızartılmasıdır.
Kroketlerin kızartıldığı yağın da pek fazla kızgın olmaması gerekir. Yağın ısınmış olması yeterlidir.

Böylece kroketin içi daha iyi pişer, kızgın yağa atılan kroketler çabuk kızaracağından, genellikle içleri pek iyi pişmez.
Kroketler sofraya garnitür olarak çıkarılmamışsa birkaç dilim limon ve maydanozla servis yapılmalıdır.
Yukarıda da belirttiğimiz gibi kroketleri akla gelebilecek çeşitli malzemelerle yapmak mümkündür.
Kroketler hakkında daha iyi bir fikir edinmeniz için aşağıda birkaç örnek sunuyoruz. Bu örneklere bakarak çok çeşitli kroket pişirebilirsiniz. Evinizde artık yemek varsa ve bunlar sofraya çıkarılamayacak kadar azsa, bunları kroket yaparak değerlendirip sofranızı zenginleştirebilirsiniz.

• Tavuk Kroket

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
Yarım lt süt, 50 gr kaşar peyniri, 50 gr gravyer peyniri, 5 çorba kaşığı un, 50 gr margarin veya sade yağ, 1 avuç kıyılmış maydanoz, 1 körpe havuç, 1 sap kereviz, 1 baş soğan, yarım tavuk (700 gr kadar), 3 yumurta, yarım bardak kurutulmuş ekmek tozu, 1,5 su bardağı zeytinyağı, 1 tutam cevzi bevva, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Tavuk temizlenip yıkanır, soğan soyulup dört parçaya bölünür, yıkanıp kazınarak temizlenmiş havuç iyice yıkanmış kereviz yaprağı ve birkaç sap maydanozla birlikte tencereye konur. Üstünü örtecek kadar su konduktan sonra, tuz ve karabiber eklenerek haşlanır.
Haşlanmış tavuk tencereden alınır, kemikleri ayrılır ve etin yarısı kıyma makinesinden geçirilir, diğer yarısı da küçük parçalar halinde doğranır. Gravyer peyniri de küçük parçalar halinde doğranır.
Sıcak süt, 2,5 yemek kaşığı un, margarin, cevzi bevva, yeteri kadar tuz ve karabiberle beşamel sos hazırlanır (Bkz. Soslar-beşamel sos).
Sos ateşten alındığı gibi hemen kıyılmış ve küçük parçalara ayrılmış tavuk eti, rendelenmiş kaşar peyniri, doğranmış gravyer peyniri, kıyılmış maydanoz ve bir yumurta katılır, bir yandan karıştırılır. İyice karışmış harç, zeytinyağıyla yağlanmış mermerin üstüne boşaltılır. Spatulayla bir parmak kalınlığında olabilecek biçimde yayılır. Soğumaya bırakılır. Soğuyunca isteğe uygun bir biçimde parçalara bölünür. Una, çırpılmış yumurtaya ve kurutulmuş ekmek tozuna buladıktan sonra, sıcak yağda iki yanı da nar gibi oluncaya kadar kızartılır. Sıcak sıcak servis yapılır

• Peynirli Kroket

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
150 gr peynir (kaşar, beyaz, gravyer, vb) 50 gr margarin veya sadeyağ, 3,5 çorba kaşığı un, 1 beyaz mantar, 3 yumurta, yeteri kadar zeytinyağı, yarım bardak kurutulmuş ekmek tozu, 1 tutam cevz-i bevva, bir tutam karabiber, yeteri kadar tuz, yarım lt süt, 50 gr kaşar peyniri.

Yapılışı: Peynir tavla zarı büyüklüğünde doğranır. Mantar sapındaki topraklı bölüm kesilip yıkandıktan sonra çok küçük doğranır.
Süt, unun yarısı, yağ, karabiber, cevzi bevva ve yeteri kadar tuzla bir beşamel sos hazırlanır.
Beşamel sos ocaktan alınınca hızlı hızlı karıştırılarak, içine önce rendelenmiş peynir, sonra doğranmış mantar ve peynir, en son olarak da bir yumurta katılır. İyice karıştıktan sonra zeytinyağıyla yağlanmış mermerin üstüne boşaltılır. Spatulayla bir parmak kalınlığında yayılır ve soğumaya bırakılır. Mermerin üzerindeki karışım ılıkken istenen biçimlere göre kesilir ve soğumaya bırakılır.
Servis zamanından 10 dakika önce, sırasıyla una, çırpılmış yumurtaya ve kurutulmuş ekmek tozuna bulanıp sıcak yağda kızartılır, sıcak sıcak servis yapılır.

• Ton Balığı Kroketi

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
Yarım lt süt, 5 çorba kaşığı un, 300 gr konserve ton balığı, 50 gr tereyağı, 1 demet maydanoz, 3 yumurta, 1 tutam cevzi bevva, yeteri kadar karabiber ve tuz, 1,5 su bardağı zeytinyağı.

Yapılışı: Sıcak süt, cevzi bevva, 2,5 çorba kaşığı un ve tereyağıyla bir beşamel sos hazırlanır.
Beşamel sos ateşten alınır alınmaz, ince kıyılmış maydanoz, ince tel süzgeçten geçirilmiş ton balığı ve bir yumurta katılır, bir yandan karıştırılır. İyice karıştıktan sonra, zeytinyağıyla yağlanmış mermerin üstüne boşaltılır ve spatulayla bir parmak kalınlığında yayılır ve soğumaya bırakılır.
Soğuyunca üçgen parçalara bölünür ve una, çırpılmış yumurtaya ve kurutulmuş ekmek tozuna bulandıktan sonra sıcak yağda iki yanı da nar gibi olacak şekilde kızartılır. Kevgirle yağını süzdürerek alınır, servis tabağına konur ve sıcak sıcak servis yapılır.

vitamin kaynağı salatalar

Salatalar, iştah açmak amacıyla, yemekle birlikte yenilmek üzere, genellikle pişirilmeden, taze sebzelerden hazırlanan, vitamin açısından çok zengin yardımcı yemeklerdir. Ülkemizde " domates salatası ", " beyin salatası ", " kıvırcık salatası ", " roka salatası " " marul salatası ", " cacık ", " hindiba salatası ", " fasulye piyazı " gibi çok fazla sayıda olmayan salata çeşitleri çok yaygın olarak bilinmektedir.
Avrupa ülkelerinin mutfaklarındaysa, çeşitli sebze, meyve ve etlerden salata yapılmaktadır. Salata deyince, akla İtalyan mutfağı gelir. Çünkü salata İtalyan mutfağında çok yer tutar. Ama salatayı yemeklerden önce ordövr veya birinci yemek olarak yemeyi alışkanlık haline getiren Fransızlar, salataları iştah açıcılığının yanı sıra besin değeri ve kalori açısından ele almışlardır. Böylece Türk mutfağının pek alışık olmadığı, ama oldukça hoş ve lezzetli salata çeşitleri ortaya çıkmıştır. Avrupa ülkelerinin mutfaklarında karışık salata ve ordövrler çok kullanılır. Tipik bir örnek olarak " pirinçli karışık salata "yı ele alalım:

• Pirinçli Karışık Salata

Önce yeteri kadar pirinç, kaynar tuzlu suya atılır ve bir süre haşlanır. Pirinç pişip sertliğini kaybetmekte olduğu sırada ateşten indirilir. Suyu süzülür ve bol suyla yıkandıktan sonra suyu iyice süzülür, dinlendirilir. Süzülmüş pirinç, salata kâsesine konduktan sonra, buna kabuğu soyulmuş, tavla zarı iriliğinde parçalara bölünmüş salatalık, ince şerit biçiminde kesilmiş dolmalık biber, küçük parçalara doğranmış gravyer peyniri ilave edilir, tuz ve karabiber serpildikten sonra karıştırılır. Salata haşlanmış katı yumurta, salatalık ve domates dilimleriyle süslendikten sonra, zeytinyağı ve sirke ilave edilerek servis yapılır. İsteğe göre, bu karışık salataya küçük parçalara bölünmüş tavuk eti ve jambon da katılabilir.

• İtalyan Usulü Piyaz

İtalyan usulü bir başka karışık salata da şöyle yapılabilir: Yeteri kadar kuru fasulye haşlanarak pişirilir. Fasulye diriliğini kaybetmek üzereyken ateşten indirilir. Suyu süzülür, bol suda yıkanır ve süzgece konur. Suyu iyice süzüldükten sonra fasulyeler salata kâsesine alınır. Buna küçük parçalar halinde doğranmış kırmızı turp, ince ince kesilmiş sardalye veya ançuez filetosu (tuzlu), kapari, ince şerit biçiminde kesilmiş dolmalık biber, tavla zarı büyüklüğünde küçük parçalara bölünmüş kaşar peyniri, domates, kıyılmış maydanoz katılır, iyice karıştırılır. Bir kabın içine yeteri kadar zeytinyağı, tuz, limon suyu ve karabiber konur. Bu karışım çırpılarak iyice karıştırıldıktan sonra salata kâsesinin üzerine gezdirerek dökülür ve servis yapılır.

• Provence Salatası

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
2 su bardağı pirinç, 2 salatalık, 2 büyük domates, 1 patlıcan, 1 diş sarmısak, zeytinyağında konserve edilmiş 4 ançuez, 1 demet maydanoz, yeteri kadar zeytinyağı, sirke, karabiber ve tuz.

Yapılışı: Pirinç haşlanır, diriliğini kaybetmek üzereyken ateşten alınır. Bol suda yıkandıktan sonra süzülür. Patlıcan soyulup parçalara bölünür

ve sıcak yağda hafifçe kızartılır. Maydanoz temizlenip kıyılır ve maydanozun yarısı bir diş sarmısakla birlikte zeytinyağında çok az çevrilir, sonra kabuğu ayıklanmış ve ceviz büyüklüğünde doğranmış domatesler ilave edilir, çok az çevrilip ateşten alınır. Ançuezler filetolara ayrılıp ince ince doğranır. Sonra patlıcan, domates, haşlanmış pirinç, ançuez ve kalan çiğ maydanoz karıştırılır. Tuz, biber, sirke ve zeytinyağı ilave edilerek servise hazır duruma getirilir.

• Gazino Salatası

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
2 su bardağı pirinç, 300 gr karides ya da böcek, 1 yumurta, 1 beyaz mantar, 1 limon, 1 kırmızı dolmalık biber, 1 havuç, 1 sap kereviz, yarım baş soğan, 1 defneyaprağı, kerevizin göbek tarafından iki-üç yaprak, yeteri kadar zeytinyağı, sirke, tuz ve karabiber.

Yapılışı: Mantarın zarı çıkarılıp küçük parçalara bölünür, limonlu tuzlu suda haşlanır. Bir başka kapta pirinç haşlanır. Diriliğini kaybetmek üzereyken ateşten indirilip üzerine soğuk su dökülür, bir-iki defa yıkanır, suyu süzülür. Tencereye su ve tuz konduktan sonra içine havuç, soğan, defneyaprağı, kereviz, tane karabiber, yarım limon suyu ilave edilir ve ateşe oturtulur. 10 dakika kaynattıktan sonra iyice yıkanmış karidesler içine atılır. Karidesler haşlanınca çıkarılır ve ayıklanıp küçük parçalara bölünür. Mayonez hazırlanır (Bkz. Soslar-Mayonez). Pirinç, doğranmış karidesler, küçük parçalara bölünmüş mantarlar iyice karıştırılır. Yeteri kadar tuz serpilip zeytinyağı ve sirkeyle karıştırılır. Mayonez katılır, bir defa daha karıştırdıktan sonra salata tabağına alınır, tabağın çevresi kerevizin yaprağıyla süslenir. Servis yapılır.

• Kuşkonmaz Salatası

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
2 demet kuşkonmaz, 2 adet patates, 300 gr çalı fasulyesi, en küçük boy lahana, 3 yumurta, 1 limon, 3 kornişon, yeteri kadar zeytinyağı, karabiber ve tuz.

Yapılışı: Kuşkonmaz, fasulye ayıklanır. Patatesin kabukları soyulup tavla zarı büyüklüğünde parçalara bölünür. Lahananın yaprakları ayrılıp iyice yıkandıktan sonra küçük parçalar halinde doğranır.
Kuşkonmaz, fasulye, patates ve lahana ayrı kaplarda ve tuzlu suda haşlanır, suları süzülür. Bu arada mayonez hazırlanır (Bkz. Soslar-Mayonez). Kalan yumurtalar katı oluncaya kadar haşlanır.
Kuşkonmazlar küçük parçalara bölünüp salata tabağına konur. Patates, lahana ve fasulye ilave edilip

tuzlandıktan sonra iyice karıştırılır. Üstü mayonezle kapatılır. Dilimlenmiş katı yumurta ve kornişonlarla mayonezin üstü süslenir, buzdolabında bekletildikten sonra servis yapılır.

• Pirinçli Salata

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
2 su bardağı pirinç, zeytinyağında konserve edilmiş 3 ançuez, 1 baş büyük soğan, yarım demet maydanoz, 1 kaşık sulandırılmış hardal, yeteri kadar zeytinyağı, sirke, karabiber ve tuz.

Yapılışı: Pirinçler diriliği kaybolmayacak kadar haşlanır. Bol suyla yıkanıp süzülür. Fırında pişirilmiş soğan kat kat ayrılıp dörder parçaya bölünür. Ançuezler fileto durumuna getirilip maydanozla birlikte kıyılır. Sonra pirinç, soğan parçaları ve ançuez karıştırılıp salata tabağına konur.
Küçük bir kâsede tuz, biber, sirke, hardal ve zeytinyağı iyice karıştırıldıktan sonra gezdirerek salataya dökülür ve servis yapılır.

• Tavuklu Salata

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
Yarım tavuk, 200 gr jambon, 1 yumurta, 300 gr taze mantar, 1 limon, 1 havuç, 1 sap kereviz, yarım baş soğan, yarım demet maydanoz, yeteri kadar zeytinyağı, karabiber ve tuz.

Yapılışı: Tavuk, havuç, kereviz, maydanoz ve soğan tuzlu suda haşlanır. Sonra tavuk kemiklerinden ayrılıp küçük parçalar halinde parçalanır. Jambon dilimleri de aynı suda 3 dakika haşlandıktan sonra ince, uzun şeritler halinde kesilir. Mantarlar yıkanıp, zarları çıkarılır, dilimlenir ve tavuğun suyunda haşlanır. Süzüldükten sonra tavuk parçaları ve jambon şeritleriyle birlikte karıştırılarak servis tabağına konur ve üzerine yarım limonun suyu gezdirerek dökülür.
Yumurtanın sarısı, tuz, karabiber, yarım limonun suyu ve yeteri kadar zeytinyağıyla mayonez (Bkz. Soslar-Mayonez) hazırlanıp üstüne dökülür ve servis yapılır.

• Bezelye Salatası

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
400 gr pirinç, 400 gr taze iç bezelye, 1 demet maydanoz, 1 dolmalık biber, 2 çorba kaşığı sirke, yeteri kadar zeytinyağı ve tuz.

Yapılışı: Pirinç ve bezelye ayrı kaplarda tuzlu suda haşlanır. Soğuk suda yıkanıp süzüldükten sonra salata servis tabağına konur. Maydanoz, biber, ince ince kıyılır. Pirinç ve bezelyeye katılıp karıştırılır. Tuz, sır-

ke, zeytinyağı çırpılarak karıştırılıp salatanın üzerine gezdirerek dökülür ve servis yapılır.

• Rezene Salatası

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
6 çorba kaşığı zeytinyağı, 4 taze rezene, yeteri kadar tuz, yarım limon.

Yapılışı: Rezenelerin sapları kesilir. Soğanı andıran bu sebzenin dış yaprakları koparılıp atılır ve kalan kısmı dörde bölünür. Bol suda iyice yıkanıp süzülür. Soğan dilimler gibi ince dilimlere ayrılır. Her rezene bir salata tabağına konur. Üstüne tuz serptikten sonra rezeneden süzülecek suyun kenarda birikmesi için tabaklar yanlamasına konulur. Bir kapta tuz ve zeytinyağı çırpılarak iyice karıştırılır. Tuz eriyince tabaklarda biriken sular süzülüp atılır ve tuzlu zeytinyağı rezenelerin üstüne gezdirerek dökülür. Limon dilimleriyle süslenerek servise hazır duruma getirilir.
" Köylü işi " diye anılan farklı bir rezene salatası şöyle hazırlanır: sapları kesilmiş, dörde bölünmüş rezeneler birer küçük tabağa konur. Yine her bir tabağın yanına, içinde bir tutam tuz ve karabiber, yeteri kadar zeytinyağı ve limonla hazırlanan sosun olduğu tabak konur. Herkes kendi önündeki tabaktan rezeneyi kat kat kaldırarak alır ve diğer tabaktaki sosa banarak yer.

• Patlıcan Salatası

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
4 dolgun patlıcan (1 kg), 1,5 kahve fincanı zeytinyağı, 1 limon, 1 çorba kaşığı sirke, yeteri kadar tuz,
1 baş soğan, 2 orta büyüklükte domates, 6 yeşil biber,
10 adet siyah zeytin.

Yapılışı: Patlıcanlar kuvvetli ateşte közlenir. Yanmış kabukları bir bıçakla yukarıdan aşağı doğru soyularak içinde zeytinyağı bulunan bir kâseye konur. Her patlıcanın üstüne 5-10 damla limon suyu dökülüp tuz serpilir ve çatal yardımıyla zeytinyağının içine gömülür. Bütün patlıcanlar ayıklandıktan sonra çatalla iyice ezilir, üstüne 1 çorba kaşığı sirke dökülür ve yağ iyice patlıcanlara yedirilir.
Patlıcanlar iyice ezilip macun gibi olunca yassı ve büyük bir salata tabağına düzenli bir biçimde konur. Tabağın çevresine bir sıra dilimlenmiş domates konur. Aralarına ince ve yuvarlak dilimlenmiş soğanlar yerleştirilir. Domateslerin üzerine yuvarlak yuvarlak kesilmiş ve çekirdekleri çıkarılmış biberler oturtulur. Biberlerden bazılarının ortasına da birer zeytin yerleştirilir.
Bu şekilde süslenerek servis yapılır.

• Tahinli Patlıcan Salatası

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
4 dolgun patlıcan (1 kg),
3/4 bardak tahin, 200 gr süzülmüş yoğurt, 4 diş sarmısak, yeteri kadar tuz, yarım limonun suyu,
4 bardak su.

Yapılışı: Büyük bir porselen kâseye süzülmüş yoğurt, tahin, havanda dövülmüş sarmısak ve yeteri kadar tuz konur, iyice çırpılarak karıştırılır.

Patlıcanlar kuvvetli ateşte sık sık çevrilerek közlenir. Piştikten sonra, yanmış olan kabukları bir bıçakla yukarıdan aşağı doğru soyularak, içinde 4 bardak limonlu su bulunan bir tencereye atılır. Bütün patlıcanlar soyulduktan sonra limonlu sudan çıkarılır. İyice sıkılarak suları süzülür, bıçakla ince ince kıyılır ve yoğurtlu sarımsaklı tahinin içine konur. İyice karıştırıldıktan sonra büyük bir salata tabağına konur ve servis yapılır.

• Yoğurtlu Patlıcan Salatası

Kullanılacak malzeme (6 kişilik): *4 dolgun patlıcan (1 kg), 3/4 kahve fincanı zeytinyağı, 250 gr yoğurt, 5 diş sarmısak, 10 yeşil biber, yarım limonun suyu, yeteri kadar tuz.*

Yapılışı: Patlıcanlar soyulmadan

kuvvetli ateşte çevirerek közlenir. Piştikten sonra, yanmış olan kabukları bir bıçak yardımıyla yukarıdan aşağı doğru soyularak ayıklanır. Kabuğu soyulan her patlıcan içinde zeytinyağı bulunan porselen kâseye konur. Üstüne tuz serpilip limon suyu dökülür ve çatalla zeytinyağı patlıcanlara yedirilir. Sonra çatalla iyice ezerek macun kıvamına getirilir, üzerine yoğurt ilave edilir ve iyice karıştırarak birbirine yedirilir. Dört adet biber hafif ateşte közlenir, kabukları soyulur. İyice yıkan-

dıktan sonra havanda sarmısak ve yeteri kadar tuzla birlikte iyice dövülür. Sonra bu dövülmüş, sarmısaklı biber yoğurtlu patlıcanlara katılır ve iyice karıştırılır. Sarmısak ve biberler iyice dağılıp karıştıktan sonra salata servis tabağına alınır. Üstüne hafif ateşte pişirilmiş ve ince zarları soyulduktan sonra yıkanarak kurulanmış olan yeşil biberler konur ve servis yapılır.

• Pancarlı Patates Salatası

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
6 orta boy patates, 3 baş taze soğan, 1 demet maydanoz, 6 baş pancar, 8 çorba kaşığı zeytinyağı, 4 çorba kaşığı üzüm sirkesi, 1 kaşık hardal, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Patatesler iyice yıkandıktan sonra tuzlu suda haşlanır. Pancarlar da, üzerleri kazınıp, yıkandıktan sonra tuzlu suda haşlanır.
Haşlanmış patatesler kabukları soyulduktan sonra pancarlarla birlikte soğumaya bırakılır. Diğer tarafta taze soğan ve maydanoz ayıklanıp bol suda yıkandıktan sonra ince ince doğranır ve karıştırılır.
Patates ve pancar ince ve yuvarlak dilimler halinde doğranır. Sonra bir sıra patates, bir sıra pancar olmak üzere salata kâsesine dizilir.Aralarına da soğan, maydanoz karışımı yayılır.
Küçük bir kâsede zeytinyağı, sirke, tuz, karabiber ve hardal çırpılarak birbirine iyice yedirilir. Sonra bu karışım salatanın üzerine gezdirerek dökülür.
Salatanın sirke ile zeytinyağını çekmesi için 15-20 dakika kadar dinlendirdikten sonra servis yapılır.

• Fasulye Piyazı

Kullanılacak malzeme (4-5 kişilik):
250 gr dermason fasulyesi,
4 büyükbaş soğan,
1 demet maydanoz, yeteri kadar tuz,
10-15 adet siyah zeytin,
4 yumurta.

Yapılışı: Yumurtalar katı olacak şekilde haşlanır. Sıcak sudan çıkarılınca hemen soğuk suya konur, böylece daha kolay soyulur.
Fasulyeler ise bir gece önceden suya konarak ıslatılır. Pişirileceği zaman suyu süzülerek tencereye konur. Tamamen örtecek kadar su konduktan sonra orta ateşte pişmeye bırakılır. Fasulyeler haşlanınca diriliğini pek kaybetmeden ateşten alınır. Suyu süzülür. Soğuk suya konur ve bekletilir. (Fasulyenin ne çok, ne de az pişmiş olmasına dikkat etmek gerekir.)
Fasulyeler süzüldükten sonra tuzla iyice karıştırılarak salata kâsesine veya uzun salata servis tabağına konur.
Yumurtalar dilimlenerek kâsenin veya servis tabağının çevresine dizilir. Salatanın üstüne ince kıyılmış maydanoz serpilir. Yumurtaların aralarına veya fasulyelerin üstüne zeytin serpiştirilir.
Bir başka kâseye ise ince kıyılmış soğanlar konur. Herkes soğan ve sirke kullanmadığından soğan kâsesi ile sirke ve zeytinyağı ayrı olarak sofraya konur. Bir kabın içine de ikiye veya dörde bölünmüş limonlar konur. Herkes salata kâsesinden kendi salata tabağına fasulye ile garnitürlerini aldıktan sonra isteğine göre zeytinyağıyla birlikte sirke döker veya limon sıkar. İsteyenler de fasulyenin üzerine soğan koyar. Yaz aylarında piyaza ince ince kesilmiş domates ve sivri biber de katılabilir.

• Humus

Humus, İskenderun, Adana, Gaziantep gibi illerimizde çok sevilen, yemeklerden biridir. Humus, Arapça'da " nohut " anlamına gelmektedir. Bunun için bu yemeğe " tahinli nohut ezmesi " demek daha doğru olur. Yapılır yapılmaz hemen yenmesi gereken bu yemek birkaç şekilde hazırlanabilir. En kolayı şöyledir:

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
250 gr nohut, 250 gr tahin,
4 diş sarmısak, 4 kahve
kaşığı tuz, 2 limonun suyu,
4 çay kaşığı kimyon, 1 çorba kaşığı
sumak, 1 demet maydanoz,
1/2 çay kaşığı acı kırmızıbiber,
2 çorba kaşığı margarin
(isteğe göre 2 çorba kaşığı
zeytinyağı da katılabilir).

Yapılışı: Bir gece önceden ıslatılmış nohut haşlanır. Piştikten sonra kabukları ayıklanır ve havanda iyice dövülür veya kıyma makinesinden geçirilir ve bir tabağa alınır.
Sarmısaklar havanda dövüldükten sonra tuz, limon suyu, 2 çay kaşığı kimyonla birlikte tahine katılır. İyice birbirine karışması sağlanır. Bu karışıma ezilmiş nohut, yarım bardak su ilave edilir. Koyu bir macun kıvamına gelinceye kadar iyice karıştırılır.
Karışım tabaklara birer parmak kalınlığında yayılarak dökülür. Üstüne sumak, kimyon ve kıyılmış maydanoz serpilir.
İsteğe göre ayrıca zeytinyağı da dökülebilir. Yağ ve kırmızıbiber bir tavada iyice kızdırıldıktan sonra gezdirerek üzerine dökülür ve hemen servis yapılır.

• Karnabahar Salatası

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
1 adet orta boy karnabahar,
1,5 fincan zeytinyağı, 1 limonun
suyu, 1 körpe havuç, 12 adet siyah
veya salamuraya yatırılmış
yeşil zeytin, birkaç dilim limon,
yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Karnabahar temizlenip yıkandıktan sonra parçalara bölmeden tuzlu kaynar suda iyice haşlanır. Sonra zedelemeden suyu süzülür ve salata servis tabağına alınır.
Üstü kazındıktan sonra yıkanmış ve dilimlenmiş havuç karnabaharın çevresine düzenli bir şekilde yerleştirilir. Limon dilimleri ve zeytinle süslenir. Üzerine bir kapta çırpılarak birbirine iyice yedirilmiş tuz, limon ve zeytinyağı dökülür ve karnabaharın soğuması beklenir. Soğuyunca salata sofraya çıkarılır ve servis yapılır.
Arzuya göre limon suyu yerine sirke de kullanılabilir.

• Afrodit Salatası

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
1 adet küçük boy karnabahar,
1 marul göbeği, 4 baş pancar, 1 orta
boy salatalık, 4 orta boy domates,
4 körpe havuç, 4 kırmızıturp,
2 büyük patates, 5-10 yaprak tere,
yeteri kadar zeytinyağı, üzüm sirkesi,
karabiber, tuz, birkaç yaprak dereotu
ve maydanoz.

Yapılışı: Karnabaharın çiçek kısmı tuzlu kaynar suda haşlanır. Pancarların üstü kazınıp bol suda yıkandıktan sonra, patateslerle birlikte tuzlu kaynar suda haşlanır. Tereler iyice yıkanır. Salatalığın kabuğu soyulup dilimlenip doğranır. Turpun saçakları kesilip dörde bölünür ve bol suda iyice yıkanır. Marulun göbeği bir gül gibi açılarak bol suyla yıkanır. Domates dilim dilim doğranır ve çekirdekleri çıkartılır. Havuçların üstü kazınarak rendelenir.
Büyük bir salata tabağının tam ortasına marulun göbeği oturtulur. Çevresine turp parçaları ve küçük parçalara bölünmüş karnabaharlar yerleştirilir. Sonra sırayla dilimlenmiş pancarlar, patatesler, salatalık ve domatesler dizilir. Rendelenmiş havuçlar en dışa konur veya aralara serpilir. Salata tere yapraklarıyla süslenir.
Bir küçük kâsede istenildiği kadar sirke, zeytinyağı, tuz ve karabiber iyice çırpılarak birbirine iyice yedirilir. Sonra salatanın üstüne gezdirerek dökülür.
Salata tabağı iyice yıkanmış birkaç maydanoz ve dereotu yaprağıyla süslendikten sonra servis yapılır.

• Çoban Salatası

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
750 gr sırık domatesi, 2 baş orta
irilikte soğan, 2 demet maydanoz,
orta irilikte 4 salatalık,
2/3 su bardağı zeytinyağı,
1,5 limonun suyu, yeteri kadar tuz,
10-15 tane zeytin.

Yapılışı: Salatalıklar, kabukları soyulduktan sonra küçük parçalar halinde doğranır. Sert domatesler de, mümkünse kabukları soyulduktan sonra, salatalıkların büyüklüğünde doğranır. Bol suda yıkanmış ve kurutulmuş maydanozların yaprakları saplarından ayrılarak doğranır. Soğanlar ince ince doğranıp tuzla ovulur. Sonra büyük bir kâsenin içinde salatalık, domates, soğan ve maydanoz iyice karıştırılır. Gereği kadar tuz serpilip son bir kez daha

karıştırıldıktan sonra karışım salata servis tabağına boşaltılır. Çukur bir kapta limon suyu ve zeytinyağı çırpılarak iyice karıştırılır ve bu karışım gezdirerek salatanın üstüne dökülür. Salata servis tabağını yıkanmış siyah zeytinlerle de süsledikten sonra çoban salatası sofraya çıkarılıp servis edilir.

• Valencia Salatası

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
200 gr pirinç, 4 olgun ve sert domates, 2 adet dolmalık yeşil biber, 1 kaşık hardal, 2 kaşık sek beyaz şarap, yeteri kadar zeytinyağı, üzüm sirkesi, tuz ve karabiber.

Yapılışı: Pirinç ayıklandıktan sonra kaynar tuzlu suda pişinceye kadar haşlanır. Pişince suyu süzülür ve pirinç bir tepsiye konulup üstüne iki kaşık şarap serpilir ve tepsi sıcak fırına sürülür. Pirinçler kuruyunca (sadece kuruyacak, kavrulmayacak) salata kâsesine alınır.
Bu arada dolmalık biberin kabukları kömür ateşinde kavrulur. Kavrulmuş zar gibi ince kabukları ayıkladıktan sonra yıkayıp kurulanır. Sonra küçük küçük doğranır. Domatesler ince dilimler halinde doğranır ve çekirdekleri çıkarıldıktan sonra biber parçalarıyla birlikte pirincin üstüne yayılır.
Bir küçük kâsede bol zeytinyağı, sirke, tuz ve karabiber iyice çırpılır. Sonra bu sos salatanın üstüne gezdirerek dökülür ve servis yapılır.

• Patates Püre Salatası

Kullanılacak malzeme:
1/2 kg patates, 1 yumurta sarısı, 1 baş küçük soğan, 1/4 demet dereotu, 1,5 kahve fincanı zeytinyağı, 3/4 kahve fincanı limon suyu (veya sirke), yeteri kadar tuz, 20-25 yeşil ve siyah zeytin.

Yapılışı: Patatesler iyice yıkandıktan sonra tuzlu kaynar suyla haşlanır. Yumuşayınca kabukları soyulur ve sıcakken ezilerek püre durumuna getirilir. Sonra bu püreye zeytinyağı dökülerek iyice yedirilir.
Patates püresi zeytinyağını iyice çektikten sonra tuz serpilip rendelenmiş soğan, yumurta sarısı ve kı-

yılırcasına ince doğranmış dereotu eklenir. Limon suyu da dökülerek bu püre iyice karıştırılır. Sonra salata kayık biçimindeki bir salata tabağına alınır. Tabağın çevresi çekirdekleri çıkarılmış yeşil ve siyah zeytinlerle süslenip servis edilir.

• Çengelköy Salatası

Kullanılacak malzeme :
4 yumurta, 1 çorba kaşığı ezilmiş beyaz peynir, 1 bardak zeytinyağı, 1 limonun suyu, orta irilikte 3 salatalık, 1 demet dereotu, 1 demet maydanoz, 2 domates, 8 adet marul yaprağı, yeteri kadar tuz.

Yapılışı: 2 adet yumurta sarısı, zeytinyağı, limon suyu ve yeteri kadar tuzdan yararlanarak bir mayonez hazırlanır (Bkz. Soslar-Mayonez).
Diğer tarafta iki yumurta katı olacak şekilde haşlanırken salatalıkların da kabukları soyulur ve uzunlamasına ortadan ikiye bölündükten sonra içleri özel aletiyle veya bir bıçakla boşaltılarak birer kayık haline getirilir.
Salatalıkların çıkartılan iç kısımları ise ufak parçalara doğranıp suyu sıkıldıktan sonra mayoneze katılır. Bu işlem yapılırken ince kıyılmış iki marul yaprağı, dereotu, maydanoz, ezilmiş peynir ve kıyılırcasına ince doğranmış katı yumurtalar katılarak mayoneze yedirilir. Sonra bu karışımla salatalıkların içleri doldurulur.
Salatalıklar servis tabağına konan marul yapraklarının üstüne yerleştirildikten sonra aralarına domates dilimleri konur ve böylece servis yapılır.
Arzuya göre salatalıkların içlerine doldurulan harca kapari, zeytin ezmesi veya balık ezmesi de katılabilir. Ancak, gerçek Çengelköy salatası yukarıdaki harçla yapılanıdır.

• Mantar Salatası

Kullanılacak malzeme (6 kişilik) :
1/2 kg kültür mantarı, 1 demet maydanoz, 1 defneyaprağı, 1 parça tarçın, 1 limon, yeteri kadar zeytinyağı, tuz, karabiber.

Yapılışı: Mantarlar saplarındaki toprağa değen bölümleri kesilip atılır, bol suda iyice yıkanarak içinde kaynar tuzlu su, defneyaprağı, tarçın ve yarım limonun suyu bulunan bir tencereye atılıp 3-5 dakika haşlanır. Sonra sudan çıkarıp ikiye veya üçe bölünür. Doğranmış mantarlar emaye veya çelik bir tencereye konur. Üzerlerine yarım limonun suyu sıkılır. 6 kaşık zeytinyağı, tuz ve karabiberi de eklendikten sonra orta ateşte 15 dakika pişirilir.
Ateşten indirilince mantarlar bir salata servis tabağına boşaltılıp iyice soğumaları beklenir. Sonra temizlenmiş ve yıkandıktan sonra kıyılmış maydanoz serpiştirilip sofraya getirilir.

• Mayonezli Apaş Salatası

5 adet yumurta katı olarak haşlandıktan sonra soğuk suya sokulup çıkarılır ve kabukları ayıklanıp ortadan ikiye bölünür.
Diğer tarafta bir bardak mayonez hazırlanır. (Bkz. Soslar-Mayonez). Haşlanmış ve soğuduktan sonra tavla zarı büyüklüğünde doğranmış iki patetes, bir pancar, iki kornişon, 1 karışık kapari yavaş yavaş karıştırılmakta olan mayoneze katılır. Sonra bu karışım salata servis taba-

ğının ortasına düzenli bir biçimde yerleştirilir. Çevresine de kesik tarafları üste gelecek biçimde yarımşar yumurta dizilir. İnce dilimlenmiş bir kornişonla bir-iki dilim pancardan yararlanarak süsler de yaptıktan sonra salata servise hazır hale gelir.

• Derya Salatası

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
Orta boy 18 karides, 12 tarak, 12 istiridye, 1 marulun göbek tarafı, 4 yumurta, zeytinyağına yatırılmış 6 ançuez filetosu, zeytinyağına yatırılmış 1 çorba kaşığı kapari, 100 gr salamura veya zeytinyağına yatırılmış yeşil zeytin, yarım baş soğan, 1 körpe havuç, 1 defne yaprağı, 1 tutam kekik, 2 limon, 1 demet maydanoz, birkaç tane dövülmemiş karabiber, 1 tatlı kaşığı hardal, yeteri kadar zeytinyağı ve tuz.

Yapılışı: Bir kuşaneye üstü kazınmış ve parçalara bölünmüş havuç, kabuğu çıkarılmış yarım soğan, yarım limonun suyu ve beyazı çıkarılmış yarım limon kabuğu, kekik, defneyaprağı, maydanoz ve birkaç tane dövülmemiş karabiber konur. Bol suda yıkanmış karidesler de eklendikten sonra yeteri kadar tuz ve su koyup kuşane ateşe oturtulur.
Diğer tarafta bir kabın içine istiridyeler ve taraklar kendi sularıyla ateşe konur. Hafif ateşte buğulanacak istiridyeler ve taraklar açıldıkça bunlar kaptan alınıp teker teker içleri çıkarılır.
Karidesler haşlanınca, bunlar da ayıklanıp istiridyeler ve tarakların yanına konur. İki yumurta katı olarak pişirilip kabukları soyulur.
Yumurtaların sarısı, limonun suyu, tuz ve yeteri kadar zeytinyağıyla koyu bir mayonez yapılır. (Bkz. Soslar-Mayonez). Mayonez yavaş yavaş karıştırılırken hardal katılır ve mayoneze iyice yedirilir.
Kayık biçimindeki bir salata servis tabağına iyice yıkanmış marul yaprakları döşenir. Üstüne ayıklanmış karidesler, istiridyeler ve taraklar düzenli bir biçimde konur. Mayonezin üçte biri bunların üstüne yayılır. Kalan mayonez de bir salça kâsesine boşaltılır.
Yeşil zeytinlerin çekirdekleri çıkarıldıktan sonra dilimlenir ve mayonezin üstüne konur. Kapari, ançuez filetosu ve dilimlenmiş katı yumurtayla mayonezin üstü ve tabağın çevresi süslendikten sonra yanında mayonez kâsesiyle birlikte bu derya salatası sofraya getirilip servis yapılır.

• Karides Ezme Salatası

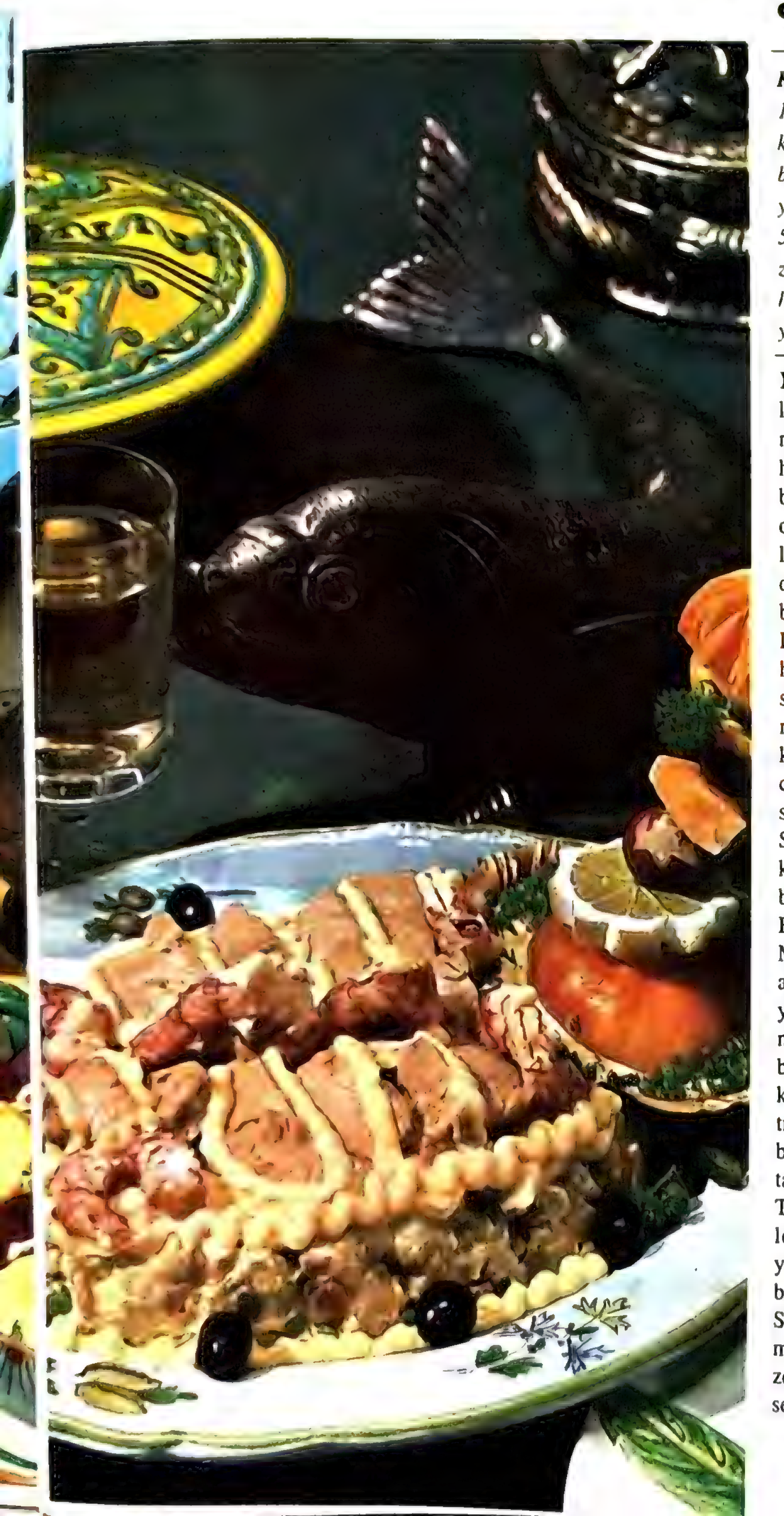
Kullanılacak malzeme:
250 gr karides, 1 dilim francala içi, 1 katı yumurtanın sarısı, 2 kahve kaşığı hardal, 1 tutam tuz, karabiber ve tozşeker, 1,5 kahve fincanı zeytinyağı, 1/2 kahve fincanı limon suyu, 1/2 kahve fincanı süt.

Yapılışı: Karidesler kaynar tuzlu suda haşlanır. Sonra kabukları çıkarılıp etleri bir yana ayrılır. Çıkan kabuk ve başlar yarım fincan zeytinyağı ile havanda iyice dövülür. Sonra tülbentten geçirilerek bu yağ bir kenara konur.
Karideslerin etleri havanda iyice ezilir. Buna yarım fincan sütte ıslatılmış ve ufalanmış francala içi katılır. Yumurta sarısı da ufalanarak eklenir, yarım kahve fincanı zeytinyağı azar azar dökülerek havandakiler bir kez daha dövülüp karıştırılır.
Bu karışım porselen bir kâseye alındıktan sonra karides kabuklarından süzülen yağ, hardal, tuz, karabiber ve bir tutam toz şeker katılarak karışım tahta bir kaşıkla ezilerek karıştırılır. Karıştırmaya ara vermeksizin limon suyu ve kalan zeytinyağı damla damla bu karışıma katılır.
Karides ezmesi yumuşak bir macun durumunu alınca küçük kayık tabaklara dökülür ve sofrada herkesin önüne birer tabak yerleştirilerek servis edilir.

• Tonlu Salata

Kullanılacak malzeme (12 kişilik):
1 marul, 1 demet kırmızıturp, 1 demet roka, 1 tere, 300 gr ton balığı konservesi, 1 katı yumurta, 2 kaşık sirke, 1 su bardağı zeytinyağı, 1 limon, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Ton balığı küçük parçalara bölündükten sonra üzerine limon suyu dökülür. Ayıklanmış marul, tere, kırmızıturp ve roka bol suyun altında yıkandıktan sonra doğranır.
Yumurta porselen bir kabın içinde ezilir. Sonra tuz ve sirke katılır, karıştırılarak macun kıvamına getirilir. Karıştırmaya ara vermeden zeytinyağı ve karabiber eklenir.
Doğranmış yeşilliğin bir kısmı salata kâsesine yerleştirilir. Bunun üzerine ton balığının bir bölümü sıralanır. Salatalar ve ton balığı bitinceye kadar aynı işlem tekrarlanır. Hazırlanan yumurtalı sos üzerine döküldükten sonra hafifçe bir karıştırılır ve servis yapılır.



• Tonlu Rus Salatası

Kullanılacak malzeme (6 kişilik): *1 kutu ton balığı (500 gr), 200 gr karides, 3 havuç, 2 patates, 200 gr iç bezelye, 2 sap kereviz, 1 defne yaprağı, 2 limon, 50 gr kornişon, 50 gr soğan turşusu, 50 gr siyah zeytin, 2 yumurta, 1 tatlı kaşığı hardal, 2 su bardağı zeytinyağı, yeteri kadar tuz ve karabiber.*

Yapılışı: İçine bir bardak suyla birlikte yarım limonun suyu, bir defneyaprağı, üzeri kazınmış bir havuç, bir sap kereviz, birkaç karabiber tanesi koyarak tencereyi ateşe oturtulur. Karışım kaynamaya başlayınca karidesler içine atılır ve 5-6 dakika pişirilir. Kabukları ayıklanıp bir kenara bırakılır.

Diğer tarafta patatesler kalan havuçlar ve kerevizle birlikte tuzlu suda haşlanır. Sebzeler yarı haşlanmış bir duruma gelince bezelyeler katılır. Sebzeler tamamen haşlanınca ateşten indirilir, süzülür ve soğuması için bir kenara bırakılır. Soğuduktan sonra havuç, patates, kereviz, tavla zarı biçiminde ve büyüklüğünde doğranır.

Bir taraftan da mayonez hazırlanır. Mayonezin dörtte üçü bir kâseye ayrılır. Doğranmış sebzelerle bezelyeler mayonezin içine katılır. Kornişonlar da zar biçiminde ve büyüklüğünde doğranıp mayoneze katıldıktan sonra güzelce karıştırılır. Kayık biçimli servis tabağına boşaltılır ve spatulayla tabağın her tarafına yayılır.

Ton balığı kutudan çıkartılır, dilimlenir ve mayonezin üzerine yan yana dizilir. Karideslerle ton balığının üzeri süslenir.

Sıkma şırıngasına boşaltılan mayonezle salatanın üstü, siyah zeytinlerle kenarları süslenir. Salata servise kadar buzdolabında tutulur.

• Engin Deniz Salatası

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
1 kg gelecek kadar pilakilik midye, istiridye ve tarak, 400 gr karides, 1 portakal, 1 limon, 1 marulun göbeği, 1 havuç, 2 yumurta, 1 çorba kaşığı domates salçası, 1 demet taze soğan, bir sap kereviz, yeteri kadar viski, 1 tatlı kaşığı hardal, yeteri kadar zeytinyağı, tuz ve karabiber.

Yapılışı: 2 yumurtanın sarısı, yarım limonun suyu ve yeteri kadar zeytinyağıyla mayonez hazırlanır.
Koyu bir kıvamda hazırlanacak mayonezi yavaş yavaş karıştırırken buna domates salçası ile 1 tatlı kaşığı hardal eklenir.
Ayıklanıp yıkanmış taze soğan, kereviz yaprağı ve üstü kazınmış havuç tuzlu suya konarak kuvvetli ateşe oturtulur. Su kaynayınca içine iyice yıkanmış karidesler atılıp, haşlanır.
Karidesler haşlanınca kevgirle suyu süzülerek çıkarılır, kabukları ayıklanır. Soğuduktan sonra küçük küçük doğranır.
Karideslerin suyuna kaynar durumdayken pilakilik midyeler atılır. On dakika kadar kaynattıktan sonra kabuklarından ayrılmış istiridyeler ve taraklar eklenir. İki dakika daha haşladıktan sonra kevgirle suyu süzülerek alınır.
Sonra karides, midye, tarak ve istiridye karışımına üstünü örtecek kadar zeytinyağı ve yarım limonun suyu dökülür. Tuz ve karabiber serptikten sonra 2 saat kadar dinlenmeye bırakılır.
Daha sonra dört balon bardağın içine marul yaprakları yerleştirilir, üstüne dinlendirilmiş midye, istiridye ve taraklar konur. Her bardağa beş-altı damla viski serpilir. Soyulup çekirdekleri çıkarılmış iki dilim portakal konur ve üstüne mayonez dökülür. Bardakların üstüne birer dilim portakal daha yerleştirilip servis zamanına kadar buz dolabında saklanır.

• Rus Salatası

Kullanılacak malzeme:
Mayonez, 3 adet orta boy patates, 3-4 tane havuç, 1/2 kg konserve bezelye, 1/2 kg kornişon, 1 yumurta, 5-6 dal maydanoz, (üzerini süslemek için).

Yapılışı: Patatesler ve havuç ayrı kaplarda yumuşayıncaya kadar haşlanır. Kabukları soyulur, tavla zarı büyüklüğünde doğranır. Kornişon küçük küçük doğranır, korserve bezelye süzülür ve sudan geçirilir.
Bütün bu işlemler tamamlandıktan sonra daha önce hazırlanan mayonezin içine katılır. Haşlanmış ve doğranmış sebzeler çok fazla ezilmeden karıştırılır.
Servis tabağına yerleştirilir, üzeri haşlanmış yumurta, maydanoz yaprakları vb. ile süslenir.

Çorbalar

balık, et ve tavuk suları

Balık, sığır, dana, koyun, kuzu, tavuk, hindi, ördek, kaz etleri ve kemiklerinin haşlanması sonucu balık, et ve tavuk suları elde edilir. Bu suların sos, çorba ve bütün yemeklerdeki lezzet ve besin değeri açısından rolü çok önemlidir. Pek çok yemek bu suların katılmasıyla lezzet kazanır.

1) BALIK SULARI. Beyaz etli balıkların baş, kemik ve kuyruklarının haşlanmasıyla elde edilir. Haşlamaya en elverişli balıklar sırasıyla levrek, kefal, iskorpit, kırlangıç ve benzeri beyaz etli balıklardır. Siyah etli balıklar balıksuyu çıkarma amacıyla pek kullanılmaz.

2) ET SULARI. En çok kullanılan et suları etten çıkarılanlardır. Kemiklerden elde edilen sular ise tat bakımından olduğu gibi besin değeri bakımından da etten çıkarılanlara oranla çok fakirdir. En beğenilen et suları sığır etinin döş, pançeta ve bacak taraflarından çıkarılanlardır. Koyun etinden çıkarılanlar ikinci derecede et sularıdır. Koyunun gerdan ve kol taraflarından da et suyu elde edilir. Dana ve kuzudan çıkartılan et suları yemek, sos ve çorbalarda pek kullanılmaz.

Et suyu elde etmek amacıyla haşlanacak etlerin, daha özlü su verebilmesi için mümkün olduğu kadar taze olması gerekmektedir.

Evlerde eti, sadece suyunu almak için haşlayarak harcamak hiç de ekonomik değildir.

Ev yemekleri için kemiklerden elde edilecek et sularından yararlanmak daha uygun olur. Ne var ki, kemiklerin daha uzun bir süre kaynatılması gerekir.

Et suları açık ve koyu olarak iki ayrı renkte elde edilir. Her rengin kendine özgü bir tadı vardır. Konsomelerde ve bazı salçalarda kullanılacak et sularının mümkün olduğu kadar yağsız olması gerekir. Eğer et suyu çok yağlı ise bunun yağdan arındırılması için en pratik yol iyice soğutulmasıdır. Böylece üstteki yağlar donacak ve daha kolay alınacaktır.

Fırında iyice kızartılmış koyun veya sığır kemiklerinin uzun bir süre haşlanmasıyla elde edilen suyun, bir tencerede kaynatılmak suretiyle koyulaştırılmış ve jöleleştirilmiş bir duruma getirilmesine de " dömiglas " denir. Dömiglas, yemek ve salçalara katıldığında o yemeğe ayrı bir lezzet verir.

3) TAVUK SULARI. Et yerine tavuk, hindi, ördek veya kaz gibi kümes hayvanlarından birinin haşlanmasıyla elde edilir. Bunların en beğenileni tavuk suyudur; sonra hindi suyu gelir. Ördek ve kazın kendine özgü kokusu sularına da geçeceğinden bunların suyu pek beğenilmez. Tavuk ne kadar fazla yağlı olursa o kadar makbuldür. Ancak haşlanacak bu kümes hayvanlarının mümkün olduğu kadar körpe olmasına dikkat edilmesi gerekir. Kart hayvanların suyunun da tadı azalır.

Balık, et ve tavuk sularından herhangi birini yapmak için size bazı reçeteler veriyoruz.

• Et Suyu
(Sığır etinden, açık renkte)

Kullanılacak malzeme :
4 lt su (16 bardak), 800 gr sığır eti, 2 orta boy havuç, 2 baş orta büyüklükte soğan, 1 diş sarmısak, 1 çorba kaşığı tuz, 1/4 pırasa, 1 demet maydanoz kökü.

Yapılışı: Büyükçe bir tencereye suyu, kabuğu ayıklanmış soğanları, üstü kazınmış havuçları, temizlenmiş maydanoz kökünü, pırasayı, sarmısağı, tuzu ve eti koyduktan sonra tencere, kapağı açık olarak ateşe bırakılır.
Suyun ısınınca yüzeyinde biriken köpükler bir delikli kepçe ile alınıp atılır, sonra tencerenin kapağı kapatılır. Et yumuşak bir duruma gelinceye kadar hafif bir ateşte üç-üçbuçuk saat kadar haşlanır.
Et pişince tencereden bir tabağa alınır. Suyu da çok ince bir süzgeçten geçirilir. Böylece et suyu yemeklerde kullanılmaya hazır duruma gelmiş olur. Elde edilecek su 8-9 bardak kadar (2 lt kadar) olmalıdır. Az olursa fazla ağır olur. Çok olursa tatsız olur.

• Et Suyu
(Sığır kemiklerinden, açık renkte)

Kullanılacak malzeme :
32 bardak (8 lt) su, 1,5 kg sığır kemiği, 2 büyük havuç, 2 büyük baş soğan, 1/4 pırasa, 1 demet iri maydanoz kökü, 1 diş sarmısak, 1 çorba kaşığı tuz.

Yapılışı: Büyükçe bir tencereye su konur (tencere 32 bardak suyun tamamını almazsa aldığı kadarı konur, su çekildikce eldeki katılır). Suyun içine kabuğu soyulmuş soğanlar, üstü kazınmış havuçlar, temizlenmiş maydanoz kökü, pırasa, sarmısak ve tuz atıldıktan sonra parçalara ayrılmış kemikler de buna katılır ve tencere, kapağı açık olarak ateşe bırakılır.
Su ısındınça yüzeyinde beliren köpükler delikli bir kepçeyle alınıp atılır. Sonra tencerenin kapağı kapatılır ve hafif bir ateşte beş saat kadar kaynatılır.
Beş saat sonra kemikler tencereden çıkarılır. Su da ince bir süzgeçten geçirilir. Elde edilecek suyun 8-9 bardak kadar olması gerekir.

• Et Suyu
(Sığır etinden koyu renkte)

Kullanılacak malzeme :
16 bardak (4 lt) su, 800 gr sığır eti, 1 çorba kaşığı sadeyağ, 2 baş orta büyüklükte soğan, iki orta boy havuç, 1/4 pırasa, 1 demet maydanoz kökü, 1 diş sarmısak, 1 çorba kaşığı tuz.

Yapılışı: Bir tencereye yağla et konur ve kızgın fırında veya kuvvetli bir ateşte sık sık çevrilerek kızartılır. Et kızarınca kabukları soyulmuş ve ince ince doğranmış soğanlarla üstü kazınmış ve halka halka kesilmiş havuçlar, maydanoz kökü, pırasa ve sarmısak tencereye atılır. Sebzelerle soğanlar pembemsi bir duruma gelinceye kadar etle katkıları karıştırılarak kızartılır.
Sebzeler de kızarınca tencereye su ile tuz da katılır ve kuvvetli bir ateşte üstü açık olarak kaynatılır. Suyun ısınmasıyla yüzeyinde beliren köpükler delikli bir kepçeyle alınır. Köpükler bitince tencerenin kapağı örtülür.
Et yumuşak bir duruma gelinceye kadar, yani üç-üçbuçuk saat kadar hafif ateşte kaynatılır. Et pişince bir tabağa alınır. Suyu da ince bir süzgeçten geçirilir. Yemeklerde kullanılmaya hazır bir duruma gelmiş olan et suyunun 8-9 bardak kadar olmasına dikkat edilmelidir.

• Et Suyu
(Sığır kemiklerinden koyu renkte)

Kullanılacak malzeme :
32 bardak (8 lt) su, 1,5 kg sığır kemiği, 1 çorba kaşığı sadeyağ, 2 iri havuç, 2 baş iri soğan, 1/4 pırasa, diş sarmısak, 1 demet maydanoz kökü, 1 çorba kaşığı tuz.

Yapılışı: Büyükçe bir tencereye kemiklerle yağ konur ve bir süre kuvvetli bir ateşte veya fırında karıştırılarak kavurulur. Sonra üzerlerine üstü kazınmış ve halka halka kesilmiş havuçlar, kabukları soyulmuş ve ince ince doğranmış soğanlar, maydanoz kökü, pırasa ve sarmısak atılır. Sebzelerle soğanlar pembesi bir duruma gelinceye kadar kemikle birlikte karıştırılarak kızartılır.
Sebzeler de kızarınca tencereye su ve tuz katılır, kuvvetli bir ateşte üstü açık olarak kaynatılır. Su ısınınca yüzeyinde beliren köpükler delikli bir kepçeyle alınır. Köpükler bitince tencerenin kapağı örtülür. Hafif ateşte beş saat kadar kaynatılır.

• Et Suyu
(Dana etinden)

Kullanılacak malzeme :
12 bardak (3 lt) su, 1 kg 250 gr dana eti, 1 havuç, 1 baş soğan, 1 demet maydanoz kökü, 1 diş sarmısak, 1/4 pırasa, 1 çorba kaşığı tuz.

Yapılışı: Tencereye su, kabuğu soyulmuş soğan, üstü kazınmış havuç, temizlenmiş maydanoz kökü,

pırasa, sarmısak, tuz ve et konduktan sonra tencere kapağı açık olarak ateşe konur.
Su ısınınca yüzeyinde beliren köpükler delikli bir kepçeyle alınır ve et yumuşak bir duruma gelinceye kadar hafif bir ateşte birbuçuk saat kadar kaynatılır.
Et pişince bir tabağa çıkarılır. Kalan su ince bir süzgeçten geçirilerek yemeklerde kullanılmaya hazır duruma getirilir. Elde edilecek suyun 8-9 bardak kadar olması gerekir.

• Et Suyu
(Koyun etinden)

Kullanılacak malzeme :
14 bardak (3,5 lt) su, 1 kg koyun eti, 1 demet maydanoz kökü, 1 iri havuç, 2 baş orta boy soğan, 1 diş sarmısak, 1/4 pırasa, 1 çorba kaşığı tuz.

Yapılışı: Bir tencereye su, kabuğu soyulmuş soğan, üstü kazınmış havuç, temizlenmiş maydanoz kökü, pırasa, sarmısak, tuz ve et konur ve bunlar ateşe üstü açık olarak bırakılır. Su ısınınca yüzeyinde beliren köpükler delikli bir kepçeyle alınır ve atılır. Tencerenin kapağı kapatılır ve et yumuşak bir duruma gelinceye kadar hafif ateşte ikibuçuk saat kadar kaynatılır.
Et pişince bir tabağa çıkarılır. Tenceredeki su ince bir süzgeçten geçirilerek kullanılmaya hazır duruma getirilir. Elde edilecek suyun 8-9 bardak kadar olması gerekir.

• Et Suyu
(Koyun kemiklerinden)

Kullanılacak malzeme :
32 bardak (8 lt) su, 2 kg koyun kemiği, 1 iri havuç, 2 baş iri soğan, 1 demet iri maydanoz kökü, 1 diş sarmısak, 1/4 pırasa, 1 çorba kaşığı tuz.

Yapılışı: Büyükçe bir tencereye su, kabuğu soyulmuş soğanlar, üstü kazınmış havuç, temizlenmiş maydanoz kökü, pırasa, sarmısak, tuz ve küçük parçalara ayırılmış kemikler konur ve tencere, kapağı açık olarak ateşe bırakılır.
Su ısındıkça yüzeyinde beliren köpükler delikli bir kepçeyle alınıp atılır. Tencerenin kapağı örtülür ve beş saat kadar kaynatılır.
Beş saat sonra kemikler çıkarılır. Tenceredeki 8-9 bardaklık su ince bir süzgeçten geçirilir. Böylece et suyu yemeklerde kullanılmaya hazır duruma gelmiş olur.

• Et Suyu
(Koyun başından)

Kullanılacak malzeme :
13 bardak (3 lt 250 gr) su, 1 iri koyun başı, 1 baş iri soğan, 1 iri havuç, 1 demet kök maydanoz, 1/4 pırasa, 1 diş sarmısak, 1 çorba kaşığı tuz.

Yapılışı: Bir tencereye su, derisi ayıklanmış ve temizlenmiş koyun başı, kabukları ayıklanmış soğan, üstü kazınmış havuç, temizlenmiş maydanoz kökü, pırasa, sarmısak ve tuz konur, sonra tencere açık olarak ateşe oturtulur.
Su ısınınca yüzeyinde beliren köpükler delikli bir kepçeyle alınıp atılır. Tencerenin kapağı örtülür ve ikibuçuk saat kadar kaynatılır.
Baş pişince bir tabağa çıkarılır. Tenceredeki su da ince bir süzgeçten geçirilir. Böylece baş suyu yemeklerde kullanılmaya hazır duruma gelmiştir. Elde edilen suyun 8-9 bardak kadar olması gerekir.

• Et Suyu
(Kuzu başından)

Kullanılacak malzeme:
11 bardak (2 lt 750 gr) su, 2 kuzu başı, 1 iri havuç, 1 baş iri soğan, 1/4 pırasa, 1 demet maydanoz kökü, 1 diş sarmısak, 1 çorba kaşığı tuz.

Yapılışı: Su, temizlenmiş ve derisi ayıklanmış kuzu başları, üstü kazınmış havuç, kabukları soyulmuş soğan, pırasa, temizlenmiş maydanoz kökü, sarmısak ve tuz tencereyle kapağı açık olarak ateşe bırakılır.
Su ısınınca yüzeyinde beliren köpükler delikli bir kepçeyle alınıp atılır. Tencere kapatılır ve birbuçuk saat kadar kaynatılır.
Başlar pişince bir tabağa çıkarılır. Tenceredeki su da ince bir süzgeçten geçirilerek kullanılmaya hazır duruma getirilir. Elde edilecek suyun 8-9 bardak kadar olması gereklidir.

• Et Suyu
(Kuzu etinden)

Kullanılacak malzeme :
12 bardak (3 lt) su, 1 kg 250 gr kuzu eti, 1 iri havuç, 1 baş soğan, 1 demet maydanoz kökü, 1 diş sarmısak, 1 çorba kaşığı tuz, 1/4 pırasa.

Yapılışı: Bir tencereye su, kabuğu soyulmuş soğan, üstü kazınmış havuç, temizlenmiş maydanoz kökü, pırasa, sarmısak ve tuz konur. Tencere üstü açık olarak ateşe oturtulur. Su ısındıkça yüzeyinde belirecek köpükler delikli bir kepçeyle alınıp atılır. Sonra tencerenin kapağı örtülür. Et yumuşayıncaya kadar, yani bir buçuk saat kadar hafif ateşte kaynatılır.
Et pişince bir tabağa alınır. Tencerede kalan 8-9 bardaklık su ince

süzgeçten geçirilir. Böylece et suyu yemeklerde kullanılmaya hazır duruma getirilmiş olur.

• Tavuk Suyu

Kullanılacak malzeme :
14 bardak (3 ,5 lt) su, 1 kg 250 gr'lık bir tavuk, 1 iri havuç, 1 baş orta boy soğan, 1 demet maydanoz kökü, 1 çorba kaşığı tuz.

Yapılışı: Su, kabukları soyulmuş soğan, üstü kazınmış havuç, temizlenmiş maydanoz kökü, tuz ve tüyleri yolunmuş, iri temizlenmiş, alevli ateşte ince tüyleri tütsülenmiş ve tertemiz yıkanmış tavuk bir tencereye konur ve kapağı açık olarak ateşe bırakılır.
Su ısınınca yüzeyinde beliren köpükler delikli bir kepçeyle alınıp atılır. Sonra tencerenin kapağı kapatılır. Tavuk yumuşak bir duruma gelinceye kadar, yani iki-iki buçuk saat kadar kaynatılır (Körpe bir tavuk bu süre içinde pişer. Ama kart bir tavuğun daha uzun süre kaynatılması gerekir).
Tavuk pişince bir tabağa alınır. Tenceredeki su da ince bir süzgeçten geçirilir. Elde edilecek suyun 8-9 bardak kadar olması gerekir. Daha fazla olursa bir süre kaynatıp suyu azaltmak gerekir.

• Hindi Suyu

Kullanılacak malzeme :
16 bardak (4 lt) su, 2,5 kg'lık bir hindi palazı, 1 iri havuç, 1 baş iri soğan, 1 demet maydanoz kökü, bir çorba kaşığından bir çeyrek fazla tuz.

Yapılışı: Bir tencereye su, kabukları soyulmuş soğan, üstü kazınmış havuç, temizlenmiş bir demet maydanoz kökü, tuzu ve tüyleri yolunmuş, içi temizlenmiş, alevli ateşte ince tüyleri tütsülenmiş ve iyice yıkanmış hindi konduktan sonra tencere üstü açık olarak ateşe oturtulur. Su ısınınca yüzeyinde belirecek köpükleri delikli bir kepçeyle alıp atılır. Sonra tencere kapatılır ve hindi yumuşak bir durum alıncaya, yani pişinceye kadar hafif ateşte bir buçuk saat kaynatılır. Bu sürede 11-13 bardak su çıkması gerekir. Hindi kart ise daha uzun bir süre pişirilmesi gerekecektir; bu durumda tencereye biraz daha su katılmalıdır.
Hindi pişince bir tabağa çıkarılır. Suyu da ince süzgeçten geçirilir. Böylece 11-13 bardaklık hindi suyu yemeklerde kullanılmaya hazır duruma getirilmiş olur.

• Balık Suyu

Kullanılacak malzeme :
12 bardak (3 lt) su, 2,5 kg kadar balık başı, kuyruğu ve kemiği, 1 büyük havuç, 1 büyük soğan, 1 demet maydanoz, yarım sap pırasa, yarım demet kereviz yaprağı, 1 diş sarmısak, 1 çorba kaşığı tuz.

Yapılışı: Küçük parçalara kesilmiş ve yıkanmış havuç, kabukları soyulmuş soğan, pırasa, 1 demet maydanozla yarım demet kereviz yaprağı, sarmısak ve küçük parçalara kesilmiş beyaz etli herhangi bir balığın baş, kemik ve kuyrukları bir tencereye konur ve üstü açık olarak ateşe oturtulur.
Su ısındıkça yüzeyinde beliren köpükler delikli bir kepçeyle alınıp atılır. Köpükler tükendikten sonra tencerenin kapağı örtülür ve birbuçuk saat kadar kaynatılır. Bu sürenin sonunda kemikler delikli bir kepçeyle tencereden alınır. Suyun 7-9 bardak kadar olması gerekir. İyi bir balık suyu elde etmek için balığın bir buçuk-iki saat kaynatılması gerekir. Bu kadar uzun bir süre pişen balığın ise lezzeti güzel olmadığından ve başka bir yerde de kullanılamayacağından balık suyu için genellikle balık başı, balık kuyruğu ve balık kemikleri kaynatılır.

• Dömiglas

Kullanılacak malzeme :
32 bardak (8 lt) su, 1,5 kg sığır kemiği, 1 havuç, 1 bardak siyah şarap, 1 çorba kaşığı sadeyağ, 2 baş soğan, 1/4 pırasa, 1 demet kök maydanoz, 1 diş sarmısak, yarım çorba kaşığı tuz.

Yapılışı: Sığır kemiği parçaları ile sadeyağ veya margarin bir tencereye konur ve kemikler çok koyu kahverengi bir duruma gelinceye kadar bunlar kuvvetli ateşte veya fırında kavurulur. Sonra tenceredekilere ince ince kıyılmış soğanlar, küçük parçalara doğranmış havuç, pırasa, temizlenmiş bir demet maydanoz kökü, sarmısak katılır ve sebzeler ölünceye kadar kemiklerle birlikte kavurmaya devam edilir
Sebzeler de pembe bir renk alınca bunlara önce şarap, sonra sırasiyle su ve tuz katılır ve tencerenin üstü açık olarak kuvvetli bir ateşte kaynaması beklenir.
Su ısındıkça yüzeyinde beliren köpükler delikli bir kepçeyle alınıp atılır. Sonra tencerenin kapağı kapatılır ve hafif ateşte yedi saat kadar kaynatılır.
Yedi saat sonra kemikler çıkarılır. Tenceredeki su ince süzgeçten geçirilir. Üzerinde birikecek yağların donması için et suyu ertesi güne kadar bir tarafa bırakılır.
Ertesi gün et suyunun üzerindeki donmuş yağlar delikli bir kepçeyle alınır. Yağsız et suyu tekrar ateşe konur ve bir saat kadar üstü açık olarak kaynatılır. İyice azalmış olan

et suyu ateşten alınır, soğutulduktan sonra jöleleşmesi için buz dolabına konur.
Dömiglas genellikle büyük lokantalarda kullanılan çok iyi bir et suyu özüdür. Bu et suyu özünden herhangi bir yemeğe veya salçaya birkaç kaşık konulduğunda o yemeğe çok güzel bir tad verilmiş ve besin değeri artırılmış olur.

• Patates Çorbası

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
8 bardak et suyu, yarım kg patates, 1 baş soğan, 1 çorba kaşığı margarin veya sadeyağ, yarım kahve fincanı un, 2 bardak sıcak su. 1 çay kaşığı karabiber, yeteri kadar tuz, 1 fincan rendelenmiş kaşar peyniri.

Yapılışı: Soğan ince ince doğranır, bir tavaya konur, buna margarin katılır. Kuvvetli ateşte karıştırılarak kavrulan soğanlar pembeleşmeye başlayınca, azar azar un ilave edilir, çok hızlı bir biçimde karıştırılarak soğana yedirilir.
Kavrulduktan sonra tavaya, iki bardak sıcak su dökülür. Küçük parçalar halinde doğranmış patatesler de katıldıktan sonra tavanın kapağı örtülür ve ara ara karıştırılarak patatesler pişip ezilinceye kadar tava ateşte tutulur.
Sekiz bardak et suyu hazırlanır. (Bkz. Balık, et ve tavuk suları) Patatesler iyice yumuşayınca tavadakiler et suyu tenceresine boşaltılır. Karabiberi, tuzu serpildikten sonra bir taşım kaynatılır.
Sonra tenceredekiler iyice ezilerek ince delikli tel süzgeçten geçirilir ve bir güveç tenceresine konur. Güveç ateşe oturtulur ve çorba yirmi dakika kadar ağzı açık olarak kaynatılır. Kap ateşten indirilmeden önce rendelenmiş peynir serpilir ve servis yapılır.

• Havuç Çorbası

Kullanılacak malzeme:
4 iri havuç, 1,5 çorba kaşığı margarin, 1 bardak su, 8 bardak et suyu, yeteri kadar tuz.

Liyezonu için: 3/4 bardak süt, 1,5 çorba kaşığı margarin, 1,5 kahve fincanı un, 3 yumurtanın sarısı.

Yapılışı: Havuçlar kazındıktan sonra küçük küçük doğranır ve margarinle birlikte tencereye konarak orta ateşte üç-dört dakika kadar kavrulur. Kavrulmuş havuç üzerine bir bardak su iki-üç defada dökülerek iyice yumuşayıncaya kadar pişirilir. Sonra havuçlar ince delikli süzgeçten geçirilerek sulu bir havuç püresi elde edilir. Havuç püresi gene tencereye konur; orta ateşte bir yandan karıştırırken bir yandan da sıcak et suyunu (Bkz. Balık, et ve tavuk suları) sicim gibi ince ince dökerek havuca yedirilir. Diğer tarafta süt, 1,5 çorba kaşığı margarin, un ve yumurta sarılarıyla bir liyezon salçası hazırlanır. Sonra liyezon hızlı hızlı karıştırılırken havuçlu su sicim gibi ince ve azar azar dökülür. Tencere orta ateşe konur ve karıştırarak kaynayıncaya kadar ateşte tutulur. Kaynamaya başlar başlamaz ateşten indirip servis yapılır.

• Taze Bezelye Çorbası

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
8 bardak et suyu, 2 baş soğan, 1 demet maydanoz, 5 bardak dolusu taze iç bezelye, 1 kahve kaşığı karbonat, 20 yaprak yeşil salata, yeteri kadar tuz, 3 çorba kaşığı margarin, küp şeklinde doğranmış 50 parça bayat ekmek.

Yapılışı: 8 bardak et suyu derin bir tencerede kaynatılır. Kaynadıktan sonra iç bezelye, rendelenmiş soğan, yıkandıktan sonra küçük parçalara doğranmış yirmi yaprak yeşil salata ve kıyılmış maydanoz tencereye atılır. Bir kahve kaşığı karbonat da eklendikten sonra bir saat kadar kaynatılır. Tenceredeki sebze tel süzgeçten geçirilerek iyice ezilir. Püre durumuna getirilmiş sebze tekrar et susuyla karıştırılarak yeteri kadar tuz ve karabiber katılır ve on dakika kadar kaynatılır. Diğer tarafta bir tavada margarin kızdırılır. Yağ iyice kızınca küp biçiminde kesilmiş bayat ekmekler içine atılır ve kevgirle karıştırılarak kızartılır. Çorbayı servis kâsesine boşalttıktan sonra yağ ve ekmekler çorbanın üstüne gezdirerek dökülür ve servis yapılır.

Arzu edilirse ekmekleri kızartıp kevgirle çıkardıktan sonra tavada kalan yağa 1 tatlı kaşığı kırmızı biber ekleyip biraz kızdırıp çorbanın üstüne dökmek de mümkündür. Ancak bu yöntemle pişen çorba mide rahatsızlığı olanlara tavsiye edilmez.

• Ezme Sebze Çorbası

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
800 gr Adapazarı patatesi,
90 gr margarin veya sadeyağ, yarım lt süt, 1 lt et suyu (tavuk suyu da olabilir), 2 yumurta, 3 sap pırasa,
yeteri kadar tuz ve karabiber,
1 dilim forma ekmeği.

Yapılışı: Pırasa, kökleri ve yeşil kısımları kesilip ayıklandıktan sonra bol suda iyice yıkanır. Sonra iri delikli süzgece konup suyu süzülür. Suyu süzülür, pırasalar doğranır ve 30 gr margarinle birlikte tencereye konur. Tahta bir kaşıkla karıştırarak pırasa kavrulur; buna, soyulduktan sonra küçük küçük doğranmış patatesler katılır. Tahta kaşıkla karıştırarak, sıcak süt ve et suyu ilave edilir, tuz ve karabiber serpilir.
Tencerenin kapağı kapatılır. Sebzeler iyice dağılıncaya kadar hafif ateşte kaynatılır.
Pişince süzgeçten geçirilir. Sonra 40 gr yağ ve yumurtaların sarıları çırpılır ve tahta bir kaşıkla hızlı hızlı karıştırılan çorbaya birden boşaltılır. Bir-iki defa daha karıştırdıktan sonra çorba tenceresi, içinde kaynar su bulunan ateşteki daha büyük bir tencerenin içine oturtulur (benmari usulü) ve bu durumda servis vaktine kadar bırakılır.
Kalan yağda küçük parçalara bölünmüş ekmek kızartılır. Ekmekler kızarınca kevgirle çıkarılır.
Servis sırasında çorbayı kaselere boşalttıktan sonra, bu kızarmış ekmeklerden de birkaç parça konur ve böylece servis yapılır.
Bu çorbaya isteğe göre, ince ince doğranmış maydanoz da serpilebilir.

• Şehriyeli Sebze Çorbası

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
1 su bardağı şehriye,
50 gr rendelenmiş gravyer peyniri,
200 gr taze iç barbunya fasulyesi,
150 gr brüksel lahanası,
150 gr ıspanak, 100 gr iç bezelye,
2 patates, 2 domates, 1 kg asma kabağı, 1 baş soğan, 1 sap kereviz,
2 diş sarmısak, 1 havuç, 1 kahve fincanı kıyılmış maydanoz, 1 tutam mercanköşk, 4 çorba kaşığı zeytinyağı, 7 bardak et suyu, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Soğan ve üstü kazınmış havuç rendelenir. Ispanak ve brüksellahanası yıkadıktan sonra ince ince kıyılır. Patates, kabukları soyularak tavla zarı iriliğinde doğranır. Asma kabağının kabuğu kazındıktan, domatesin de kabukları soyulup çekirdekleri çıkarıldıktan sonra küçük parçalar halinde doğranır. Bir güvece et suyu konarak ocağa bırakılır.
Et suyu ısınınca maydanozun yarısı, doğranmış kabak, patates, ıspanak, brüksellahanası, soğan, havuç, domates eklenir. Tuzlayıp biberlendikten sonra çorba, sebzeler pişinceye kadar kaynatılır.
Diğer tarafta yarım kahve fincanı kıyılmış maydanoz, iki diş sarmısak ve mercanköşk bir havanda iyice dövülür ve buna dört kaşık zeytinyağı eklenir.
Çorbayı ateşten indirmeden onbeş dakika önce içine şehriye atılır. Çorbayı ateşten indirince zeytinyağlı sarmısaklı maydanoz karışımı eklenir, şöyle bir karıştırdıktan sonra servis yapılır.

• Beşamel Soslu Domates Çorbası

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
Yarım kg olgun domates, 2 çorba kaşığı un, 75 gr margarin, 1 lt süt, 1 bardak et suyu, yeteri kadar tuz.

Yapılışı: 50 gr yağ, 2 çorba kaşığı un ve 1 lt süt ile beşamel sos hazırlanır. Beşamel sos hazırlanınca buna, sıcak suya batırılıp çıkarılarak kabukları soyulmuş, çekirdekleri ayıklanmış ve küçük küçük doğranmış olan domatesler ve et suyu katılır. Tahta kaşıkla karıştırarak yarım saat kadar pişirilir, tel bir süzgeçten geçirilip, yeniden ocağa konur. Bir taşım kaynattıktan sonra ateşten indirilir. Kalan çiğ yağı da katıp karıştırdıktan sonra çorba kâselerde servis yapılır.

Bu çorbanın üstüne zeytinyağında kızartılmış ekmek parçaları da serpiştirilebilir. Ayrıca yoğurt kaymağını çırparak macun durumuna getirdikten sonra çorba kâselerine biber kaşık konulduğunda farklı bir lezzet elde edilebilir.

• Kabaklı Pirinç Çorbası

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
400 gr sakız kabağı, 4 avuç kırık pirinç, yarım lt süt, yarım lt et suyu, yeteri kadar karabiber ve tuz.

Yapılışı: Pirinç ayıklandıktan sonra tuzlu suda haşlanıp iyice süzülür ve bir kenara bırakılır. Kabukları ayıklanmış ve küçük parçalar doğranmış kabaklar bir tencereye konur ve içine kaynar süt katılır. Kabak parçaları haşlanınca önceden haşlanmış ve suyu süzülmüş pirinç katılır. Kaynar et suyu, yeteri kadar tuz karabiber katıldıktan sonra tencerenin kapağı kapatılır ve orta ateşte çorba 20 dakika kadar pişirilir.

Pişince, çorba kâselerine boşaltılır, sıcak sıcak servis yapılır. İstenirse çorba ateşten indirildikten sonra bir kahve fincanı kadar rendelenmiş kaşar peyniri katılabilir ve karıştırdıktan sonra servis yapılır.

• Türlü Çorbası

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
1 su bardağı pirinç, 2 kök taze soğan, 50 gr margarin, 200 gr taze iç barbunya fasulyesi, 50 gr iç bezelye 150 gr ıspanak, 3 körpe havuç, 1 sap kereviz, 1 büyük sakız kabağı,

4 domates, 2 iri patates, 75 gr çalı fasulyesi, 1 küçük baş soğan, 3-5 yaprak fesleğen, 1 kahve fincanı kıyılmış maydanoz, 2 lt et suyu, 4 çorba kaşığı zeytinyağı, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Havuç ile kabağın üstü kazınır, kabuğu soyulmuş patatesle birlikte yıkadıktan sonra hepsi birlikte tavla zarı iriliğinde parçalar halinde doğranır. Taze soğanın köklü kısmını kestikten sonra sert kabukları atılır. İyice yıkanmış ıspanak ve sap kerevizle birlikte ince ince doğranır. Çalı fasulyesi iki ucu kesilip kılçığı alındıktan sonra küçük küçük doğranır.
Domatesler kabukları soyulup çekirdekleri çıkarıldıktan sonra küçük küçük doğranır.
Bir tencereye rendelenmiş soğan, ince ince doğranmış fesleğen ve maydanoz konur. Zeytinyağıyla margarin de eklendikten sonra tencere orta ateşe konur. Tahta bir kaşıkla karıştırarak soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Sonra küçük parçalara doğranmış havuç, kabak, patates, taze soğan, ıspanak, kereviz, domates, çalı fasulyesi, iç barbunya, iç bezelye, pirinç eklenir. Bunlar tuzlayıp biberleyerek bir süre daha karıştırarak kavrulur. Sonra sıcak et suyu dökülerek çorba hafif ateşte iyice pişirilir.
Çorba pişince servis kâsesine boşaltılır ve sıcak sıcak servis yapılır. Bu çorbaya bir kahve fincanı kadar rendelenmiş peynir de eklenebilir.

• Ezogelin Çorbası

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
250 gr kırmızı mercimek, 2 çorba kaşığı un, 2,5 su bardağı et suyu, 2 çorba kaşığı margarin veya sadeyağ, 2 çay kaşığı nane, yarım çay kaşığı karabiber, yarım çay kaşığı kırmızı biber, yeteri kadar tuz ve su.

Yapılışı: Kırmızı mercimek temizlenir ve kaynamakta olan et suyunun içine atılır. Mercimek iyice dağılıncaya kadar pişirilir. Piştikten sonra süzgeçten geçirilir ve yeniden tencereye konarak hafif ateşte bırakılır. Bu sırada un yağsız olarak başka bir kapta hafif ateşte tahta bir kaşıkla devamlı surette karıştırarak kavrulur. Unun meyanesi gelince, yani rengi iyice değişince, yavaş yavaş ılık su ilave edilerek macun haline getirilir ve et sulu mercimek azar azar karıştırarak ilave edilir, bir taşım kaynatılır.
Başka bir kapta yağ eritilir, kırmızı biber, karabiber ve nane katılır. Yağı yakmadan kızdırmaya dikkat etmek gerekir; bu yağ bir taşım kaynamış olan çorbanın üstüne dökülür. Bir-iki defa karıştırılır ve servis yapılır.
İsteğe göre çorbanın üstüne yağda kızarmış ekmek parçaları da serpiştirilebilir.

• Tarhana

Türk mutfağının geleneksel yemeği olan tarhana hem içindeki besin maddelerinin zenginliği, hem lezzeti, hem de kolay pişirilmesi bakımından eşi kolay bulunmaz bir çorba çeşididir. Her zaman mutfak dolabında pişirilmeye hazır bir durumda bulunabilir. Bir-iki yıl hiç bozulmadan, güvelenip kurtlanmadan saklanması mümkündür.
Tarhana genellikle iki türlü hazırlanır: 1) Kuru ve toz durumunda saklanacak tarhana. 2) Hamur halinde saklanacak tarhana.
Kuru ve toz halindeki tarhananın mutfak dolabında bir-iki yıl boyunca bozulmadan saklanması mümkündür. Hamur halindeki tarhana ise ancak bir mevsim bozulmadan saklanabilir.
Çörek gibi, kalıplar halinde saklanabilen bir çeşit tarhana daha vardır. Ancak bu tarhana hem makbul değildir, hem de içine katılan soğan, biber gibi sebzeleri ve domates çekirdeklerini ayırmak pek mümkün olmadığından yenilmesi diğer çeşitler kadar zevkli olmaz.
Burada sizlere kuru ve toz halindeki tarhananın yapımı ile pişirilmesinden söz edeceğiz. Unutmayın, domatesin, biberin ve kuru soğanın en bol olduğu günler kışlık tarhananızı yapmak için en elverişli mevsimdir.

Kullanılacak malzeme:
100 gr pişmemiş ekmek mayası, 300 gr soğan, 1 kg çok olgun domates, 250 gr salçalık biber (isteğe göre acı veya tatlı olabilir), 250 gr yoğurt, 3 yumurta, 2 kg un, 1 bardak kadar su.

Yapılışı: Bir bardak suyla sulandırarak koyu bir sıvı durumuna getirilen ekmek hamurunu, yoğurt, kabuğu ayıklanmış, fazla suyu süzülmüş domates, kıyılırcasına ince doğranmış biber ve rendelenmiş soğan bir kabın içinde karıştırılarak koyu bir bulamaç haline getirilir. İçine üç de yumurta kırıp iyice karıştırdıktan sonra azar azar un katarak karışım yoğrulur. Hamur oldukça katı bir duruma gelinceye kadar unlayarak yoğurmaya devam edilir.
Hamur kıvamını bulunca hafifçe unlanmış bir tepsiye konur ve temiz bir bezle üstü örtülür. Eğer hamur sıcak bir yerdeyse iki-üç saat sonra kabaracaktır.
Hamur kabarınca tepsiden çıkarıp yoğurma mermerinin üstünde iyice yoğrulur. Sonra gene hafifçe una bulanmış tepsiye konup üstü temiz bezle örtülerek gene kabarmaya bırakılır. Bu işleme hamurun kabarması tamamen duruncaya kadar devam edilir.

Kabarma durunca tarhana artık kıvamına gelmiş demektir. Elinize bir parça aldığınızda hamurun uzamadan koptuğunu görebilirsiniz.
Kabarma sona erince hamur küçük parçalar haline getirilip temiz bir beze serilir ve kurumaya bırakılır. Sık sık kontrol edilerek ve kuruyan parçalar ufalanarak toz durumuna getirilir. (Hamur fazla kuruyup katılaşırsa ovalanıp toz durumuna getirilmesi güç olur. Bu nedenle kurama işini sık kontrol etmek gerekir). Bütün tarhana toz haline getirdikten sonra ince bir elekten geçirilir. Böylece tarhananın içindeki domates ve biber çekirdekleri ile kurumuş bir halde kalan ve erimemiş parçalar ayıklanmış olur. Sonra içleri iyice silinip kurutulmuş kavanozlar, teneke kutular veya plastik kutularda, ağızları iyice örtüldükten sonra saklanır. Tarhana istendiği zaman pişmeye hazırdır.

• Tarhana Çorbası

Kullanılacak malzeme (5 kişilik):
1 çay bardağı toz tarhana, 1 çorba kaşığı tuz, 1 tutam kırmızı biber, 2 çay kaşığı margarin, 5 bardak ılık su.

Yapılışı: Toz tarhana bir kasede bir bardak ılık suyla ıslatılıp eritilir.
Diğer tarafta bir kuşaneye 4 bardak ılık suyla silme bir çay kaşığı tuz konur.
Orta ateşte kaynamaya bırakılır. Su kaynamaya başlayınca kâse içinde ezip sulandırılmış tarhana, karıştırmaya ara vermeksizin sicim gibi ince bir biçimde akıtılarak kuşaneye dökülür, karıştıra karıştıra pişirilir. 10 dakika sonra çorbanız hazırdır. Kâselere veya çukur çorba tabaklarına boşaltıktan sonra içinde kırmızı biber bulunan margarin kızdırılıp çorbanın üstüne dökülerek servis yapılır.

• Düğün Çorbası

Kullanılacak malzeme (5 kişilik):
250 gr koyun eti, yarım kg koyun kemiği, 2 çorba kaşığı sadeyağ, 2 çorba kaşığı un, 1 baş küçük soğan, 1 küçük havuç, 8 bardak su, yeteri kadar tuz.

Terbiyesi için: 2 yumurta sarısı, yarım limonun suyu.

Çorbanın üstüne: 2 çorba kaşığı sadeyağ, yarım çorba kaşığı kırmızı biber.

Yapılışı: Et bütün olarak tencereye konur. Buna kemik, kabuğu soyulmuş bütün soğan, üstü kazınmış bütün havuç, 8 bardak su ve yeteri kadar tuz katıldıktan sonra orta ısıdaki ateşte et yumuşayıncaya kadar (3 saat kadar) pişirilir. Et pişince suyu süzülerek bir başka tencereye aktarılır. Et de küçük parçalar halinde doğrandıktan sonra et suyuna katılır.
Başka bir tencerede un ve yağ, tahta bir kaşıkla ara vermeden karıştırılarak üç dakika kadar kavrulur. Sonra bir kenarda duran sıcak et suyuyla et parçaları, karıştırılmakta olan bu yağlı una azar azar katılarak iyice yedirilir, koyulaşıncaya kadar pişmeye bırakılır.
Terbiyesi için porselen bir kaseye iki yumurta sarısı ve yarım limonun suyu konur; bu karışım telle çırpılırken, tencereden alınan kaynar et suyu azar azar ilave edilir. Bu şekilde hazırlanan terbiye hızlı hızlı karıştırılan çorbaya, azar azar dökülür. Bir taşım kaynattıktan sonra tencere ateşten indirilir.
Küçük bir tavada iki çorba kaşığı yağ kızdırılır. Üzerine yarım kaşık kırmızı biber dökülür. Karıştırılır ve kâselere konan çorbaların üstüne gezdirilerek döküldükten sonra, servis yapılır.

• Yayla Çorbası

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
6 çorba kaşığı pirinç, 6 çorba kaşığı yoğurt, 2 yumurta, 3 çorba kaşığı un, 2 bardak et suyu (veya tavuk suyu), 3 bardak su, 1 çorba kaşığı margarin, yarım limonun suyu, 2 çay kaşığı nane, 1-2 sap maydanoz, yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Pirinç ayıklandıktan sonra bir kevgire konur.
Tamamiyle renksiz su çıkıncaya kadar yıkanır, süzülmesi için bir kenara bırakılır.
Bir kuşaneye üç bardak su konur, kaynatılır. Suyu iyice süzülmüş pirinç içine atılır; iyice yumuşayıncaya kadar kaynatılır.
Porselen bir kaseye yumurtalar kırılır. Yumurtalar çırpılırken un azar azar serpiştirilerek katılır. Sonra sırasıyla yoğurt ve limon suyu katılır ve böylece boza kıvamında bir hamur elde edilir.
Bu sırada derince bir tencerede et suyu (veya tavuk suyu) ısıtılır. Ilınınca bundan birkaç kaşık alınarak boza kıvamındaki hamur sulandırılır ve azar azar tenceredeki et suyuna katılarak iyice yedirilir ve kaynayıncaya kadar sürekli karıştırılır. Koyulaşınca iyice yumuşamış pirinç sıcak suyuyla birlikte buna ilave edilir, tencerenin kapağı örtülür ve içindekiler bir taşım kadar kaynatılır.
Bir tavada margarin eritilirken kıyılmış maydanozla ufalanmış kuru nane tuz çorbaya katılır; bir-iki defa karıştırılıp ateşten alınır ve çorba kâselere boşaltılır. Kızgın yağı da döküldükten sonra çorba hemen servis yapılır.
İstenirse yağın içine küçük parçalar biçiminde doğranmış ekmek parçaları atılabilir. Daha lezzetli olur.

• Hollanda Çorbası

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
200 gr şehriye, 75 gr kuyrukyağı, 7 bardak et suyu, 4 iri patates, 100 gr kuru fasulye, 1 küçük lahana, 1 baş soğan, 2 havuç, 2 domates, 1 sap kereviz, 2 diş sarmısak, 2-3 sap fesleğen, yarım demet maydanoz, 75 gr rendelenmiş gravyer peyniri, 3 çorba kaşığı zeytinyağı, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Patateslerin kabuğu soyulduktan sonra ufak parçalar halinde doğranır, soğuk suya atılır. Kabuğu kazınmış havuçlar tavla zarı büyüklüğünde doğranır. Lahana yaprakları teker teker ayrılıp yıkanır ve ince ince kıyılır. Kuyrukyağı iyice kıyıldıktan sonra bir güvece boşaltılır. Buna ince ince doğranmış sarmısak, fesleğen ve maydanoz katılır; güveç kuvvetli bir ateşe konur. Tahta kaşıkla karıştırılarak kuyrukyağı eritilir.

Diğer taraftan bir tencereye zeytinyağı ile rendelenmiş soğan konur. Kuvvetli ateşte soğan tahta kaşıkla karıştırılarak kavrulur. Soğanlar kavrulunca kabuğu soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış ve küçük parçalar halinde doğranmış domates içine katılır. Bir gece önceden soğuk suda ıslatılmış kurufasulye suyu süzüldükten sonra ilave edilir ve tencerenin kapağı örtülüp beş dakika pişmeye bırakılır.

Bu süre sonunda suyu süzülmüş patates, havuç, ince ince kıyılmış kereviz ve lahana katılır. 7 bardak kadar et suyu da ilave edildikten sonra tencerenin ağzı kapatılıp kaynamaya bırakılır.
Kaynamaya başlayınca bunlar olduğu gibi güveçteki kuyrukyağlı karışımın içine konur ve çok hafif ateşte pişmeye bırakılır.
Güveç ateşten indirilmeden 15 dakika önce şehriye katılır; tuzu, biberi serpilir. Çorba ateşten indirildikten sonra içine rendelenmiş peynir konur ve güveç sofraya götürülüp sıcak sıcak servis yapılır.

• Yoğurt Çorbası

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
750 gr yoğurt, 8 bardak et suyu, 50 gr margarin veya sadeyağ, 2 kahve fincanı un, yeteri kadar tuz ve 1 çorba kaşığı kurutulmuş nane (arzu edilirse).

Yapılışı: Yoğurt, yeteri kadar tuz bir tencereye konur. Yoğurt telle çırpılırken, üzerine azar azar dökülerek et suyu katılır. Bir başka tencereye yağ ve un konur, tahta bir kaşıkla hızlı hızlı karıştırılarak 1-2 dakika kadar kavrulur. Sonra karıştırmaya ara vermeden buna öbür kapta bulunan yoğurtlu karışım azar azar katılır, iyice yedirildikten sonra ateş artırılır ve çorba bir taşım kaynatılır. Derin tabaklarda veya küçük kâselerde servis yapılır.

• Fesleğenli Çorba

Kullanılacak malzeme (4 kişilik) :
400 gr patates, 1 lt et suyu, yarım lt süt, 1 baş soğan, 1 avuç fesleğen, 30 gr margarin, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Margarin bir tencereye konup ateşe oturtulur. Yağ eridikten sonra kıyılmış soğan, kabukları soyulmuş ve fındık büyüklüğünde doğranmış patatesler katılıp tencerenin kapağı kapatılır ve yarım saat kadar pişirilir. Arada sırada tahta kaşıkla karıştırılır.
Yarım saat sonra et suyu ve süt katılır, 5-10 dakika kaynatılır.
Çorba ateşten indirilmeden önce kıyılmış fesleğen katılıp karıştırılır, tencere ateşten indirilir. Tuzla biberi de serpildikten sonra çorba büyük bir kâseye boşaltılır, sıcak sıcak servis yapılır.

• Kremalı Kabak Çorbası

Kullanılacak malzeme (6 kişilik) :
800 gr kabak, 2 baş soğan, 1 kaşık un, 150 gr krema, 1 lt et suyu, 3 dilim tava ekmeği, 1/2 kahve fincanı zeytinyağı, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Kabaklar üzerleri kazındıktan sonra yıkanır ve tavla zarı büyüklüğünde doğranır.
Et suyu bir tencereye konup kaynatıldıktan sonra, ince ince kıyılmış soğanla, kabak, tuz ve karabiber ilave edilir, tencerenin kapağı kapatılır.
Karışım hafif ateşte bir saat pişirildikten sonra, kabaklar kevgirle tencereden çıkarılır, tel süzgeçten geçirilerek püre haline getirilir ve tekrar et suyuna katılır.
Diğer tarafta, un bir kaşık suyla karıştırılıp macun durumuna getirilir, kaynamakta olan çorbanın içine dökülüp karıştırılarak çorbaya yedirilir. Çorba beş dakika daha kaynadıktan sonra çırpılmış krema da katılıp çorba ateşten indirilir.
Bu işler olurken küp biçiminde doğranmış 3 dilim tava ekmeği yarım kahve fincanı kızgın zeytinyağında kızartılır.
Çorba servis kâsesine boşaltıldıktan sonra kızartılmış ekmek parçaları da üstüne konur ve sıcak sıcak servis yapılır.

• Kabaklı Pirinç Çorbası

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
400 gr sakız kabağı, 4 avuç kırık pirinç, 1/2 lt süt, 1/2 lt et suyu, yeteri kadar karabiber ve tuz.

Yapılışı: Pirinç ayıklandıktan sonra tuzlu suda haşlanır, iyice süzülür ve bir kenara bırakılır.
Kabuğu kazınmış küçük parçalar halinde doğranmış kabaklar bir tencereye konup kaynar süt ilave edilir.
Kabak haşlanınca haşlanmış pirinç katılır. Kaynamış et suyu, tuzu ve karabiberi de konulduktan sonra tencerenin kapağı kapatılır. Çorba, orta ateşte 20 dakika kadar pişirilir.
Çorba piştikten sonra çorba kâsesine boşaltılır, sıcak sıcak servis yapılır.
İstenilirse çorbaya ateşten indirildikten sonra bir kahve fincanı rendelenmiş kaşar peyniri katılır ve karıştırdıktan sonra servis yapılır.

• Terbiyeli Sebze Çorbası

Kullanılacak malzeme (4 kişilik) :
Yarım kg kabak, 6 bardak et suyu, 1 kahve fincanı un, 1 kahve fincanı margarin, 1 körpe havuç, 1 kök maydanoz, 1 sap kereviz, 1 demet maydanoz, 2 yumurta, 4 dilim bayat ekmek, 1 kahve fincanı zeytinyağı, 1 fiske cevz-i bevva, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Havuç ve kabakların üstü kazındıktan ve bol suyla yıkandıktan sonra tavla zarı iriliğinde doğranır.

Bir tencereye tuzlu su konur, içine maydanoz, üstü kazınmış maydanoz kökü ve ufak doğranmış kereviz yaprakları atılır, orta ateşte kaynamaya bırakılır. Tenceredeki su kaynamaya başlayınca havuç ve kabak parçaları içine atılıp iyice kadar haşlanır. Havuçları kabaklardan beş dakika önce kaynar suya atmak daha doğrudur.

Haşlanan kabak ve havucun suları süzülerek bir kenara alınır.

Margarin tavada kızdırılarak buna azar azar katılacak un karıştırılarak yedirilir. Un kavrulmaya başlarken et suyu sicim gibi akıtılarak bu yağlı una yedirilir. Cevz-i bevva, biber ve tuz serptikten sonra 15 dakika kadar kaynatılır. Sonra içine haşlanmış havuç ve kabak atılır ve sebzeler dağılıncaya kadar yani on dakika daha kaynatılır. Sonra ince delikli süzgeçten geçirilir.

Süzgeçten geçirilen çorba tekrar ateşe konur. Kaynamaya başlayınca iki kaşık limon suyuyla iyice çırpılmış yumurtalar kaşık kaşık kaynar çorbadan katılır. Terbiye, katılan çorbayla ılıyınca tenceredeki çorbayı hızlı hızlı karıştırırken terbiye içine dökülür. Bir-iki dakika kaynatılır. Sonra tencere ateşten indirilir. Çorba servis kâsesine boşaltılır.

Beri yanda tavla zarı iriliğinde küçük parçalara doğranmış ekmekler kızgın zeytinyağında kızartılır. Bunları çorbanın üstüne döktükten ve birkaç defa karıştırdıktan sonra servis yapılır.

• Patlıcanlı Çorba

Kullanılacak malzeme (4 kişilik) :
3 iri bostan patlıcanı,
30 gr margarin, 1 çorba kaşığı un,
2 çorba kaşığı ançuez ezmesi,
1 kahve fincanı kıyılmış maydanoz,
1 lt süt, yarım lt et suyu, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Patlıcanların kabukları soyularak tavla zarından biraz daha büyük parçalar halinde doğranır ve bir tencereye konur. Üstüne et suyu ve süt dökülerek 45 dakika kadar kaynatılır.
Bu süre sonunda un bulamaç haline gelecek kadar ılık suyla karıştırılır ve hızlı hızlı karıştırılan tencerede-ki karışıma boşaltılır. Çorba tahta kaşıkla karıştırılarak beş dakika daha pişirilir.
Sonra çorba ince delikli süzgeçten geçirilir. Süzgeçte kalan patlıcanlar ezildikten sonra bir başka tencereye konur. Buna ançuez ezmesi ve margarin eklenir. Tuzlayıp biberledikten sonra ateşe konur. Yağ erimeye başlayınca tahta kaşıkla karıştırılarak bir süre kavrulurlar. Sonra karışım hızlı hızlı karıştırılırken çorba üstüne dökülür.
Çorba kaynamaya başladığında üzerine kıyılmış maydanoz serpiştirilir, sonra tencere ateşten indirilip çorba servis kâsesine boşaltılır, sofraya götürüp sıcak sıcak servis yapılır.

• Türlü Çorbası

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
200 gr pirinç, 2 sap taze soğan,
50 gr margarin, 200 gr taze iç barbunya fasulyesi, 50 gr iç bezelye,
150 gr ıspanak, 3 körpe havuç,
1 sap kereviz, 1 büyük sakız kabağı,
4 domates, 2 iri patates, 75 gr çalı fasulyesi, 1 küçükbaş soğan,
3-5 yaprak fesleğen, yarım demet maydanoz, 2 lt et suyu, 4 çorba kaşığı zeytinyağı, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Havucun ve kabağın kabuğu kazınıp soyulmuş patatesle birlikte yıkandıktan sonra tavla zarı büyüklüğünde doğranır. Taze soğan ayıklanır ve iyice yıkanmış ıspanak ve sap kerevizle birlikte ince ince kıyılır. Ayıklanmış çalı fasulyesi ve kabukları soyulup çekirdekleri çıkarılmış domatesler küçük küçük doğranır. Rendelenmiş soğan bir tencereye konur, buna ince ince doğranmış fesleğenle maydanoz katılır. Zeytinyağı ile margarin de ilave edildikten sonra orta ateşte tahta kaşıkla karıştırılarak kavrulur. Soğanlar pembeleşince küçük parçalar halinde doğranmış havuç, kabak, patates taze soğan, ıspanak, kereviz, domates, çalı fasulyesi, iç barbunya, iç bezelye, pirinç katılır. Tuzlanıp biberlenerek bir süre daha kavrulur. Sonra sıcak et suyu dökülür ve çorba hafif ateşte iyice pişirilir.
Çorba pişince servis kâsesine boşaltılır ve sıcak sıcak servis yapılır. İstenilirse çorbaya bir kahve fincanı rendelenmiş peynir konup öyle servis yapılır.

• Borç Çorbası

Kullanılacak malzeme (6 kişilik) :
8 bardak et suyu, 2 bardak su,
3 baş iri soğan, 1 iri patates,
50 gr kereviz, 250 gr lahana, yarım kg domates, 300 gr pancar, yarım bardak yoğurt, 2 çorba kaşığı margarin, 1 demet maydanoz,
4 diş sarmısak, yarım çorba kaşığı tozşekeri, fındık büyüklüğünde limon tuzu, yeteri kadar tuz,
1-2 defneyaprağı.

Yapılışı: Pancarlar kibrit çöpü büyüklüğünde ve biçiminde doğranır. Sarmısak havanda dövüldükten sonra doğranmış pancarla karıştırılır. Üzerine çok az suda eritilmiş limon tuzu dökülür ve karışım bir kenara bırakılır. Soğan kıyılır, kereviz parmak kalınlığında doğranır. Lahana yaprak yaprak ayrılıp yıkandıktan sonra tuzlu suda diriliği gidinceye kadar haşlanır. Lahana doğrama tahtasında ince ince kıyılır.
Derince bir tava veya bir kuşanede margarin eritilir. Yağ ısınınca soğan katılır ve pembeleşinceye kadar karıştırılarak kavrulur.
Soğan pembeleşince kabuğu soyulmuş ve çekirdekleri çıkarılmış küçük parçalar halinde doğranmış domates ve pancarlı karışım da ilave edildikten sonra, sürekli karıştırılarak kuvvetli ateşte kavrulur.
Pancarlar iyice yumuşayınca, kaptakiler büyükçe bir tencereye boşaltılır. Yıkanmış maydanoz demet halinde tencereye konur. Kereviz, defneyaprağı, kıyılmış lahana, tozşekeri, kalan su ile et suyu da katıldıktan sonra çorba orta ateşte 45 dakika kadar pişirilir.
Diğer tarafta patates soyulup ufak parçalar halinde doğranır ve su içinde tutulur. Yoğurt çırpılarak iyice sulandırılır.
Tenceredekiler pişince, maydanoz demetiyle defneyaprakları çıkarılıp atılır, patates parçaları çorbaya katılır, tuzu da serpildikten sonra 20-25 dakika daha pişirmeye devam edilir.
Bu sürenin sonunda tencere ateşten indirilir ve çorba karıştırılarak çırpılmış yoğurt katılır. Bir-iki defa daha karıştırıldıktan sonra servis kâsesine boşaltılır ve hemen sofraya götürülür.
Rus çorbası diye de anılan bu çorbaya istenirse kıyılmış yeşilbiber veya kırmızı toz biber de katılabilir.

Yeşil biber koymak isteniyorsa yeşil biber, kerevizle birlikte tencereye konmalıdır.

• Kremalı Domates Çorbası

Kullanılacak malzeme (4 kişilik) :
4 bardak et suyu, 2 iri ve olgun domates (veya 2 çorba kaşığı domates salçası), 1,5 kahve fincanı un, 1 çay fincanı taze krema, 1 çorba kaşığı margarin, 1 ince dilim kızarmış ekmek, yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Bir tencereye yarım çorba kaşığı yağ konup eritilir ve kabuğu soyulmuş ve çekirdekleri çıkarılmış domates küçük parçalar halinde doğranmış domates (veya bir fincan suyla iyice ezilmiş domates salçası) katılır. Domates iyice eriyip salça haline gelinceye kadar karıştırılarak pişirilir.
Salça kıvamına gelince, karıştırmayı sürdürerek un katılır ve yağlı salçaya yedirilir. Un karıştırılarak iki dakika pişirildikten sonra tuz ve ılık et suyu dökülür; bir-iki defa karıştırdıktan sonra tencerenin kapağı kapatılarak içindekiler yarım saat kadar hafif ateşte pişirilir.
Çorba piştikten sonra bir süzgeçten geçirilerek servis kâsesine boşaltılır; hafifçe çırpılmış krema katılır ve bir-iki defa karıştırılır.
Bu sırada küp biçiminde doğranmış ekmek yarım kaşık yağla birlikte bir tavada kızartılır. Servis kâsesine yağıyla birlikte gezdirerek koyulur ve hemen servis yapılır.

• Kafkas Çorbası

Kullanılacak malzeme (6 kişilik) :
Orta irilikte körpe bir havuç, küçük bir baş kereviz, 2 baş soğan, irice 1 pancar, dış tarafından 6 yaprak lahana 2/3 bardak aşurelik buğday, 2 çorba kaşığı margarin, 12 su bardağı et suyu, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Terbiyesi için : 3 yumurtanın sarısı, yarım lt süt.

Yapılışı: Buğdaylar bir gece önceden oda ısısındaki suda ıslatılır. Sabahleyin 6 bardak suyla bir tencereye konur ve iyice pişirilir.
Pancar, kereviz ve havucun kabuğu kazınır ve bol suda yıkandıktan sonra kibrit çöpü büyüklüğünde ve biçiminde doğranır. Lahana yaprakları da yıkandıktan sonra küçük parçalar halinde doğranır. Soğan ince ince doğranıp margarinle birlikte tencereye konur ve pembeleşinceye kadar kavrulur. Soğan pempeleşince doğranmış havuç, kereviz, pancar ve lahana katılır. Karıştırılarak on dakika kadar orta ateşte kavrulur.
Bu süre sonunda buğday suyuyla birlikte ilave edilir. Et suyu da konduktan sonra tuzlanıp biberlenir ve tencerenin ağzı yarı açık bırakılarak çorba hafif ateşte pişirilir.
Çorbada 5-6 bardak kadar su kalınca, diğer tarafta yumurta sarıları büyük bir kâsede güzelceçırpılır ılık süt sicim gibi akıtılarak yumurtaya yedirilir, sonra karıştırmaya devam edilerek iki kepçe kadar çorba yine sicim gibi akıtılarak ilave edilir.
Terbiyenin sıcaklığı yeterli olunca karıştırmaya ara vermeden çorbanın geri kalan kısmı da terbiyenin içine konur ve hemen sıcak olarak servis yapılır.

• Kaşar Peynirli Soğan çorbası

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
1/2 kg soğan, 2 çorba kaşığı un, 2 çorba kaşığı tereyağı, 3 çorba kaşığı zeytinyağı (veya herhangi bir bitkisel yağ), 5 su bardağı et suyu, 2 dilim bayat ekmek, 1 kahve fincanı rendelenmiş kaşar peyniri, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Soğan soyulduktan sonra ince ince doğranır. Ekmek dilimleri tavla zarı büyüklüğünde kesilir.
Tencereye tereyağı ve zeytinyağını koyup ateşe oturtulur. Yağ kızmaya başladığında doğranmış ekmek içine atılarak kızartılır. Ekmek parçaları pembeleşince kevgirle yağı sürdürülerek alınır.
Ekmek parçalarının tamamı alındıktan sonra yağın içine kıyılmış soğan atılır ve pembeleşinceye kadar karıştırarak kavrulur. Soğan pembeleşince, un serpiştirerek dökülür ve unun rengi değişinceye kadar karıştırarak kavrulur.
Unun rengi değişince, ılık et suyu ilave edilir ve tencerenin kapağı kapatılıp pişmeye bırakılır. Soğanlar piştikten sonra, tuz, karabiber ilave edilir ve bir taşım daha kaynatılır. Kızarmış ekmek parçaları ve rendelenmiş kaşar peyniri katılır, bir-iki defa karıştırıp büyük çorba kâsesine boşaltılır ve hemen sofraya götürüp servis yapılır. İsteğe göre bu çorbaya ılık suda eritilmiş 1 çorba kaşığı hardal ve 1 domates de koyulabilir. Çorbayı domatesli yapmak isteyenler kabuğu soyulduktan, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra küçük parçalara doğranmış domatesi (veya ılık suda eritilmiş 1 çorba kaşığı domates salçasını) et suyuyla birlikte tencereye koymalıdırlar. Hardalı ise tuz ve karabiberle birlikte koymak doğru olur.

• Dolmalık Biber Çorbası

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
1 lt et suyu (tavuk suyu da olabilir), 3 dolmalık biber (mümkünse biri kırmızı, biri yeşil biri de sarılarından seçilmeli), 1 kaşık un, 1 kahve fincanı süt, 1 çorba kaşığı margarin yağı, yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Biberlerin çekirdekleriyle çekirdek yataklarını çıkarıp attıktan sonra, bunlar tavla zarı iriliğinde parçalara doğranır. Bir kuşaneye margarin yağını koyup eritilir. Bu tahta bir kaşıkla çabuk çabuk karıştırılırken unu azar azar serpip yağa yeridilir. Unu sarartmayacak kadar kavurduktan sonra karıştırmaya devam edilirken süt sicim gibi ince akıtılarak yağlı una yedirilir. Karıştırmaya esnasından küçük parçalara doğranmış biberler katılır. Hemen arkasından sıcak et suyu dökülür ve bu salça et suyuna yedirilir.
Tuzunu da serptikten sonra çorba on dakika kaynatılır ve büyükçe bir kâseye boşaltıp sofraya götürülerek servis yapılır. İstenirse, yağ eridikten sonra önce biber parçaları katılarak bir süre bunlar kızartıldıktan sonra un ve süt katılabilir. Bu şekilde hazırlanacak çorbanın ayrı bir tadı olacaktır.

• Börülce Çorbası

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
300 gr börülce, 300 gr un, 300 gr koyun eti (döş veya kuyruksokumu tarafından), 1 baş soğan, 3 yumurta, 4 keçi paçası, 1 tutam tarçın tozu, yeteri kadar paça suyu, tuz ve karabiber, 4 çorba kaşığı zeytinyağı

Yapılışı: Keçi paçası temizlenip pişirilir. Un, yoğurma mermerine boşaltılır. Ortası çukurlaştırılır ve buraya yumurtalar kırılır. Gerekirse birkaç damla ılık su da katılarak un yoğurulur ve hamur durumuna getirilir. On dakika kadar yoğurulucak olan hamur, zaman zaman unlanarak bir merdaneyle açılmalıdır. Elde edilecek yufka 2x3 cm'lik tırtıllı parçalara doğranır. Bu parçalar bir süre kurumaya bırakılır. En azından bir saat kadar kurutulacak hamur parçaları, yani erişteler kaynar tuzlu suya atılıp, makarna kıvamında haşlanır. Sonra su süzülüp bir kenarda bekletilir.

Bir güvece zeytinyağıyla rendelenmiş soğan konup ateşe oturtulur. Tahta kaşıkla kavrulacak soğanlar pembeleşince küçük parçalara doğranmış ve iyice yıkanmış et buna katılır. Etler nar gibi kızarıncaya kadar karıştırmaya ara verilmez.
Et parçaları kızarınca ılık suda eritilmiş domates salçası katılır. Tarçın ve karabiber serpilir ve bir-iki dakika karıştırılır.
Bir gece önceden taşı ve darısı temizlenip soğuk suda ıslatılmış olan börülcenin suyu süzülür, güveçtekilerin üstüne boşaltılır. Ayrı olarak pişmiş paçanın suyundan alınarak güveçtekilerin yüzünü kaplayıp dört parmak aşacak kadar dökülür. Börülceler dağılmayacak kadar pişince kemikleri ayıklanmış paçalar ve haşlanmış erişte de bunlara katılır. Tuzu da serpildikten sonra gerekirse biraz daha paça suyu dökülür ve bir taşım daha kaynatıp güveç ateşten indirilir; olduğu gibi sofraya götürülüp, servis yapılır.

Kesler Çorbası

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
150 gr yağsız dana eti, 2 çorba kaşığı kırmızı mercimek, 2 çorba kaşığı çorbalık pirinç, 2 çorba kaşığı irmik, 1 körpe havuç, küçük 1 kereviz, iri 1 patates, katı bir yumurtanın sarısı, yeteri kadar tuz ve kırmızıbiber, yarım çorba kaşığı margarin yağı, 1,5 lt su.

Yapılışı: Havuç kazınıp yıkandıktan sonra parçalara doğranır. Patates ile kerevizin kabuğu ayıklanıp bunlar küçük parçalar halinde kesilir.
Bir kuşaneye küçük parçalar halinde doğranmış et, havuç, kereviz ve patates konup bir lt suda haşlanır. Et yumuşayınca buna ayıklanıp yıkanmış pirinç, mercimek katılır. Bir taşım kaynadıktan sonra tuzu ve irmiği ilave edilir.
Tenceredekiler iyice yumuşayınca bunlar bir miksere konup yumurtanın sarısıyla birlikte iyice ufalanır (mikseri olmayanlar eti iyice yumuşatmalı, sonra tenceredekileri tel süzgeçten ezerek geçirmelidir).
Macun haline gelen karışım tekrar tencereye konur ve kalan yarım lt su kaynar halde ilave edilir. Bir-iki taşım kaynatılır.
Beri yanda yağla kırmızıbiber ateşte kızdırılır. Çorba ateşten indirilip servis kâsesine boşaltılınca kızgın biberli yağ gezdirerek üzerine dökülür ve hemen sofraya götürülüp servis yapılır.

• Kuşkonmaz Çorbası

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
3 demet kuşkonmaz, 100 gr sadeyağ, 25 gr un, 2 lt tavuk suyu (veya et suyu), yarım baş soğan, yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Kuşkonmazlar pişirilir. Sonra bir kuşkonmaz demetinin uçları kesilerek bir kenara konur. Kalan bütün kuşkonmazlar küçük küçük doğranır.
Sadeyağın yarısı bir tencerede eritilir. Buna rendelenmiş soğan atılır ve tahta bir kaşıkla karıştırılarak kavrulur. Soğanlar pembeleşince doğranmış kuşkonmazlar ile bir kenara ayrılmış kuşkonmaz uçları içine atılır ve karıştırılır. Kuşkonmazlar da kavrulunca ayrı olarak konmuş uçları çıkarılarak gene bir kenara konur.
Bir fincan kaynamış tavuk suyunda eritilecek un tencereye atılarak karıştırılır. Sonra tavuk suyu da katılır ve zaman zaman karıştırılacak çorba bir saat kadar hafif ateşte kaynatılır. Sonra tenceredekiler ezilerek ince delikli tel süzgeçten geçirilir.
Süzüldükten sonra tencereye konacak çorbaya, bir kenara bırakılmış kuşkonmaz uçları atılır. Tuzu kontrol edilir. Gerekirse biraz daha tuz konur ve çorba 10 dakika daha kaynatıldıktan sonra servis kâsesine boşaltılarak sofraya çıkarılır.
İsteyenler bu çorbaya kızartılmış ekmek parçaları katabilecekleri gibi, yağda kızartılmış kırmızıbiber de dökebilirler.

• Ispanak çorbası

750 gr ıspanak temizlendikten sonra bol suda yıkanır ve tuzlu suda haşlanır. Sonra suyu iyice süzülüp kıyılır ve ezerek ince delikli bir süzgeçten geçirilerek püre yapılır.
İki iri patates haşlandıktan sonra kabukları soyulup, bunlar da püre durumuna getirilir.
Bir çorba kaşığı sadeyağ ile üç çorba kaşığı zeytinyağı bir tencereye konur ve yağ ısınınca içine rendelenmiş bir baş soğan atılıp kavurulur. Soğan pembeleşince püre durumundaki ıspanakla patates katılır. Yarım lt sıcak sütle bir bardak tavuk suyu veya et suyu dökülür. Tenceredekiler zaman zaman karıştırılarak 25-30 dakika kaynatılır. Tencere ateşten indirilirken yarım kaşık sadeyağ ile bir fincan rendelenmiş kaşar peyniri dökülür ve bir-iki defa daha karıştırılarak tenceredekiler servis kâsesine boşaltılır ve sıcak sıcak servis yapılır.
İsteyenler çorbanın üstüne yağda kızartılmış ufak ekmek parçaları da koyabilirler.

• Kuru Bezelye Çorbası

Kullanılacak malzeme:
8 bardak et suyu, 2 bardak kuru bezelye, orta irilikte 2 havuç, 2 baş soğan, 1,5 kahve fincanı un, 3 çorba kaşığı sadeyağ, 1 bardak süt, 3 yumurtanın sarısı, 8 bardak su, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Bir tencereye 8 bardak su ile temizlenmiş yıkanmış kuru bezelye konur ve bezelyeler iyice yumuşayıncaya kadar kaynatılır. Sonra tenceredeki su iyice süzülür.
Beri yanda sadeyağ ile kıyılırcasına ince doğranmış soğan bir tencereye konur ve tahta bir kaşıkla karıştırılarak soğan kavrulur. Sonra üstü kazındıktan sonra ince ince doğranmış havuçlar soğanın içine atılır ve birlikte kavurmaya devam edilir.
Havuçlar da beş dakika kavurulduktan sonra tenceredekilerin üstüne un dökülür ve tahta kaşıkla karıştırmaya ara vermeksizin bunlar beş dakika daha kavurulur. Sıcak et suyu katılır. Haşlanarak suyu süzülmüş bezelye de katılarak, tuzu ve biberi de serpildikten sonra tencerenin kapağı yarı örtülür ve havuçlar iyice yumuşayıncaya kadar tenceredekiler kaynatılır.
Sonra tenceredekiler ezilerek ince delikli tel süzgeçten geçirilir.
Süzülmüş sebze ve et suyu gene ateşe oturtulur.
Beri yanda yumurtaların sarıları iyice köpürtülür. Sonra buna telle çırparken önce pişmiş ılık süt, sonra tencereden alınacak birkaç kaşık çorba azar azar katılır.
Yumurta karışımı yeteri kadar ısınınca çorbayı çabuk çabuk karıştırırken bu da tencereye boşaltılır. Çorba iyice karıştırıldıktan sonra servis kâsesine aktarılır ve hemen servis yapılır.

• Cezayir Çorbası

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
600 gr koyun döşü, 100 gr kuru fasulye, 100 gr nohut, 3 soğan, 4 domates, 2 dolmalık biber, 1 diş sarmısak, 1 demet maydanoz, 200 gr tel şehriye (kalın), 1 tutam kekik, 1 tutam kırmızıbiber, 1 çay kaşığı karabiber, 6 çorba kaşığı zeytinyağı, yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Fasulyeyle nohut bir gece önceden suya konup ıslatılır.
Koyun eti döşü satırla ufak parçalara doğranır veya kasaptan böyle doğranmış olarak alınır. Domateslerin kabukları soyulduktan sonra çekirdekleri çıkarılıp ufak parçalara doğranır. Soğanlar yarımay biçiminde doğranır. Maydanoz temizlenip yıkandıktan sonra ince ince kıyılır. Dolmalık biberler yıkanıp çekirdekleri ve çekirdek yatakları atıldıktan sonra kıyarcasına ince doğranır.
Bir tencereye altı kaşık zeytinyağı konur ve tencere kuvvetli bir ateşe oturtulduktan sonra soğan içine atılır. Tahta bir kaşıkla karıştırılacak soğanların rengi dönmeye başlayınca, buna ufak ufak doğranmış bir diş sarmısak, domates, dolmalık biber parçaları, kekik, kırmızıbiber, doğranmış et, kıyılmış maydanoz katılır. Tuzu ve karabiberi de serpildikten sonra bir buçuk lt su ile nohut ve fasulye de boşaltılır ve kabın ağzı örtülüp orta ısılı bir ateşte kaynamaya bırakılır.
Beri yanda kalın tel şehriye kaynar tuzlu suda diriliğini kaybetmeyecek kadar haşlanır.
Çorba iki saat kadar piştikten sonra tencereye suyu süzülmüş haşlanmış tel şehriye katılır. Karıştırılır ve beş dakika daha kaynatılır. Sonra çorba servis kâsesine alınıp sofraya çıkarılır.

• Kırmızı Mercimek Çorbası

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
8 bardak et suyu, 1 bardak üç çeyrek kırmızı mercimek, 2 baş iri soğan, 1,5 çorba kaşığı sade yağ, üç çeyrek kahve fincanı un, 1 tatlı kaşığı kırmızıbiber, yeteri kadar tuz, 2 bardak su.

Yapılışı: Tencereye 2 bardak su ile taşları, çöpleri ayıklanmış, iyice yıkanmış kırmızı mercimek konur. Orta ısıdaki bir ateşte mercimekler iyice yumuşayıncaya kadar pişirilir. (Mercimeğin suyu çekilip de iyice yumuşamamışsa, biraz daha sıcak su katılarak kaynatılır.)
Mercimek iyice yumuşayınca orta incelikteki bir süzgeçten tahta bir kaşıkla ezilerek geçirilir.
Bir başka tencereye yağla ince ince doğranmış soğan konur ve orta ısıdaki bir ateşte kavrulur. Soğan pembeleşince buna un katılır ve çabuk çabuk karıştırarak 3 dakika da unla birlikte pişirilir.
Sonra unla kavrulmuş soğanlara elekten geçirilerek püre durumuna getirilmiş mercimeklerle yeteri kadar tuz ve kırmızıbiber katılır. Ayrıca hazırlanacak et suyundan da 8 bardak kattıktan sonra tencerenin kapağı hafif aralık kalacak biçimde örtülür. Çorba 10 dakika kadar kaynatılır. 10 dakika sonra tadına bakılır. Tuzu, biberi yeterliyse servis kâsesine boşaltılır ve sofraya çıkarılır.

• Malagenya Çorbası

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
İki dilim bayat ekmek içi,
2 diş sarmısak, 2 dolmalık yeşilbiber,
2 domates, birkaç damla sirke,
2 çorba kaşığı zeytinyağı, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Malagenya çorbası sıcak yaz günlerinde soğuk olarak içilen bir çorbadır.
Bayat ekmek dilimlerinin sert olan kabuk kısımları kesildikten sonra, soğuk suya batırıp ıslatarak iyice ufalanır. Yeşilbiberler yıkanır ve küçük parçalara doğranır. Sonra biberlerle birlikte önceden kabukları soyulmuş, çekirdekleri ayıklanarak ufak parçalara doğranmış olan domatesler bir tutam tuz ve sarmısakla birlikte büyükçe bir havana konur. Ufalanmış ekmek içleri de havandakilerin içine katıldıktan sonra bunlar bir bulamaç haline gelinceye kadar iyice dövülür.
Karışım bulamaç haline geldikten sonra yeteri kadar karabiber katılır ve genişçe bir çorba kâsesine boşaltılır. İki kaşık zeytinyağıyla birlikte birkaç damla sirke ve dört bardak soğuk su katılarak tahta kaşıkla çorba kıvamına gelinceye kadar karıştırılır. Sonra zeytinyağında kızarmış ekmek dilimleriyle birlikte servis yapılır.

• Omletli Çorba

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
Yarım bardak süt, 1 yumurta,
3 çorba kaşığı un, 60 gr tereyağı,
1,5 lt (6 bardak) et suyu,
yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Un, süt, yumurta ve yeteri kadar tuz bir kâseye konup iyice karıştırılır ve oldukça sulu bir hamur elde edilir. Bu hamuru birkaç defada kullanarak küçük omletler elde edilir.
Omletlerin pişirilmesi sona erince bunlar ince şeritlere doğranır ve dört çorba tabağına eşit miktarda konur. Üzerlerine kaynar et suyu da döküldükten sonra sıcak sıcak servis yapılır.

• Bisküi Çorbası

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
2 yumurta, 1 kaşık kadar tereyağı,
50 gr un, 1,5 lt (6 bardak) et suyu
veya tavuk suyu, yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Yumurtaların sarıları çırpılarak iyice köpürtülür. Çırpmaya ara vermeden elekten akıtılarak una azar azar katılır ve yumurtanın sarısına yedirilir. Bir tutam tuzla yumurtaların akları porselen bir kâsede çırpılarak kar köpüğü durumuna getirilir. Sonra bu köpükten kaşıkla alınarak yavaş yavaş karıştırılmakta olan unlu yumurtaya katıp yedirilir.
Bu karışım yağa ve una bulanmış bir kalıba veya tepsiye boşaltılarak, kap 175 dereceye göre kızdırılmış fırına sürülür.
Bisküvi hamuru iyice pişince kalıp veya tepsi fırından çıkarılıp soğumaya bırakılır. Bisküvi soğuyunca küçük parçalara doğranır ve çorba servis kâsesine boşaltılır. Et suyu veya tavuk suyu kaynatılır ve kâsedeki bisküvi parçalarının üstüne dökülerek sıcak sıcak servis yapılır.

• Peynirli Ekmek Çorbası

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
4 dilim tava ekmeği, 4 dilim emental peyniri (bir başka peynir de olabilir), 30 gr tereyağı, 1,5 lt (6 bardak) tavuk suyu, yeteri kadar karabiber, kırmızıbiber ve tuz.

Yapılışı: Ekmek dilimlerini birer parmak kalınlığında uzun parçalara doğranır. Sonra bunlar kızgın fırında kızartılır. Fırından çıkarılınca üzerlerine yağ sürülür, ekmek parçaları genişliğinde kesilmiş birer parça da peynirle örtüldükten sonra tuz, karabiber ve kırmızıbiber sürülüp tekrar fırına konur.Peynir hafifçe eriyip ekmeğe yapışınca bunlar fırından çıkarılır, içinde kaynar tavuk suyu bulunan tabaklara konur ve hemen servis yapılır.

• Parya Çorbası

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
4 iri ve olgun domates, 4 patates, 1 baş soğan, 6 bardak et suyu (tavuk suyu da olabilir), 50 gr sadeyağ, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Soğanlar rendelenir ve hafif ateşte sadeyağda karıştırarak kavurulur. Soğanlar pembeleşmeye başlayınca tavla zarı iriliğinde küçük parçalara doğranmış patatesler içine atılır ve tahta kaşıkla bir-iki defa karıştırıldıktan sonra tencerenin kapağı örtülüp bir süre pişmeye bırakılır.
Domateslerin kabukları soyulduktan, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra küçük parçalara doğranır ve patatesler bunların içine atılır. Tuzu ve biberi de serpildikten sonra tencerenin kapağı tekrar kapanır ve domatesler iyice salçalaşıncaya kadar hafif ateşte pişirilir.
Tenceredekiler iyice pişince ılık et suyu (veya tavuk suyu) tenceredekilerin üzerine boşaltılır. Ateşin kuvveti artırılır ve 10 dakika kadar birlikte kaynattıktan sonra çorba servis kâsesine alınıp masaya götürülür.

• Truva Çorbası

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
250 gr ıspanak, irilerinden iki patates, irilerinden iki domates, küçük bir karnabahar çiçeğinin yarısı, körpe bir havuç, iki dilim füme pançeta, 6 bardak et suyu, bir dilim jambon, 1 baş soğan, 1 diş sarmısak, 1 fincan kırmızı şarap, 1 sosis, bayat iki dilim ekmek içi, 1 kaşık zeytinyağı, 1 tatlı kaşığı margarin yağı, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Ispanak temizlendikten sonra bol suda yıkanır ve bir kenarda süzülmeye bırakılır. Domatesler kabukları soyulup çekirdekleri çıkarıldıktan sonra ufak parçalara doğranır. Karnabahar çiçeği yıkanır ve tuzlu suda haşlanır. Soğuyunca, küçük parçalara doğranır. Patatesler, kabukları soyulduktan sonra tavla zarı iriliğinde parçalara doğranır. Soğan çentilircesine ince parçalara doğranır. Havuç üstü kazındıktan sonra yıkanır iki-üç cm uzunluğunda kibrit çöpü parçaları gibi dilimlenip kesilir. Pançeta, jambon ve sosis tavla zarı küçüklüğünde parçalara doğranır.
Beri yanda bayat ekmek dilimleri fındık iriliğinde parçalara kesilir ve bir kaşık zeytinyağıyla kuvvetli ateşte karıştırılarak kızartılır. Ekmek parçaları kızarınca bunlar delikli kepçeyle süzerek alınır.
Kalan zeytinyağı ile margarin yağı bir tencereye boşaltılır. Yağ kızınca soğan, pançeta, ince ince doğranmış sarmısak, jambon ve sosis içine atılır ve tahta kaşıkla karıştırılarak kızartılır. Tenceredekiler nar gibi kızarınca şarap püskürtülerek dökülür; hemen arkasından, suyu süzüldükten sonra kıyılırcasına ince doğranmış ıspanak karışımın içine atılır. Tahta kaşıkla karıştırılarak bir dakika kadar kavrulur. Sonra havuçla domates katılır, sıcak et suyu da dökülüp tencerenin kapağı örtülür ve içindekiler orta ısılı ateşte pişirilir.
Çorba ateşten indirilmeden onbeş dakika önce patatesler de katılıp tuzu biberi serpilir ve beş dakika daha pişirilir. Bu sürenin sonunda haşlanmış karnabahar tenceredekilere ilave edilir.
Çorba pişince servis kâsesine boşaltılır. Üzerine yağda kızartılmış ekmek parçalarını serpiştirilir ve kâse sofraya götürülür.
Çorbanın üstüne kızartılmış ekmekten gayrı kıyılmış maydanoz da serpilebilir.

• Halep Çorbası

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
4 iri patates, 1 iri fakat körpe havuç, 2 şalgam, 3 sap kereviz, 2 fincan çorbalık kırık pirinç, 2 yumurta, küçük bir karnabaharın çiçek kısmı, 6 bardak et suyu, 1 çorba kaşığı margarin yağı, 1 limon, 1 fincan un, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Patatesler soyulup küçük parçalara doğranır. Havucun üstü kazınıp bol suda yıkanır; sonra kıyarcasına ince doğranır. Kereviz yaprakları yıkandıktan sonra kıyılır. Şalgamın dışı temizlendikten ve yıkandıktan sonra bu da küçük parçalara doğranır. Pirinç ayıklanıp yıkandıktan sonra suyu süzülür. Et

suyu bir güvece konup kabı orta ısılı bir ateşe oturtulur. Su kaynamaya başlayınca pirinç içine atılır ve iyice yumuşayıncaya kadar orta ısılı ateşte pişirilir. Pirinç yumuşayınca, birer dakika arayla havuç, şalgam, patates ve kıyılmış kereviz yaprakları atılır ve orta ısılı ateşte dağılıncaya kadar bunlar pişirilir. Sebzeyle pirinç iyice dağılınca bunlar süzgeçten geçirilerek bir kâseye boşaltılır. Boş kalan güvece margarin yağı konup eritilir. Yağ kızmaya başlayınca, tahta bir kaşıkla devamlı surette karıştıralarak un sicim gibi ince ince akıtılmak suretiyle bu yağa yedirilir.

Devamlı karıştırılan yağlı un hafifçe rengini değiştirince, kâseye alınmış çorba üzerine azar azar dökülerek bu yağlı bu yağlı una yedirilir. Tuzunu ve biberini de serptikten sonra zaman zaman karıştırarak bir taşım kaynatılır.

Çorba hazırlanınca, büyük bir kâseye yumurtalar kırılır. Bir çimdik tuzla limonun suyu katılır ve çırparak köpürtülür. Çırpmaya ara vermeden bu terbiyeye kaşık kaşık kaynar çorba katılır.

Kâse dolunca, güveçteki çorbayı tahta kaşıkla çabuk çabuk karıştırırken kâsedekiler güvece boşaltılır. Bir-iki defa karıştırıldıktan sonra sofraya götürülüp servis yapılır.

• Beyin çorbası

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
200 gr dana beyni, 100 gr margarin, 2 yumurta, 4 çorba kaşığı zeytinyağı, yarım demet kıyılmış maydanoz, 1 baş soğan, 1,5 lt et suyu, 2 kaşık kadar un, 8 dilim ekmek, yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Beyin kaynar tuzlu suda haşlandıktan sonra üzerindeki ince zar temizlenir ve tavla zarı büyüklüğünde parçalar halinde doğranır.

Soğan rendelenir ve bir güvece zeytinyağıyla birlikte konup, tahta kaşıkla karıştırılır; pembeleşince beyin parçaları da katılır, birlikte karıştırılarak kavrulur.

Beyin on beş dakika kadar ateşte tutulduktan sonra tuzlanır ve karıştırmaya ara vermeden üstüne un serpilerek dökülür. Kıyılmış maydanozla bir buçuk lt kaynar et suyu hemen arkasından konur ve on dakika daha kaynatılır.

Bir kuşanede margarin eritilir, içine kuşbaşıparçalar halinde doğranmış ekmekler atılır ve nar gibi kızartılır. Ekmek kızarınca yağıyla birlikte çorba kasesine boşaltılır.

Küçük, porselen bir kâsede yumurtalar tuzla çırpılır. Çırpma sırasında bir çorba kaşığı su katılıp çırpılmış yumurtaya yedirilir. Sonra bu çorba kâsesindeki yağlı ekmeklerin üstüne dökülür. Hemen arkasından çorba boşaltılır ve sıcak sıcak servis yapılır.

Çorbaya daha güzel bir görünüş vermek için yumurta kızarmış ekmeklerin üstüne dökülmez, çırpılırken birkaç kaşık çorba suyu katılıp ısıtılır, hızlı bir biçimde karıştırılan çorbaya eklenir. Çorba, yarım dakika karıştırıldıktan sonra kızarmış ekmeklerin üstüne dökülür.

• İşkembe Çorbası

Kullanılacak malzeme :
2 koyun işkembesi, 1 şirden, 1 bumbar, yarım baş sarmısak, 1 limonun kabuğu, yeteri kadar tuz, 32 bardak su.

Terbiyesi için : 1 kahve fincanı un, 1 limonun suyu, 1,5 çorba kaşığı margarin, 3 yumurtanın sarısı, 3/4 bardak süt.

Üstüne dökmek için .
sirke, 4-5 diş sarmısak

Yapılışı: İşkembe ve şirden kaynar suyla iyice yıkandıktan sonra kazınır ve yine bol kaynar suyla birkaç defa yıkanıp işkembeler el iriliğinde, şirden de yarımşar parmak uzunluğunda parçalara doğranır. Bumbar ters çevrilip bol suda birkaç defa iyice yıkanır. Sonra bol tuzla birkaç defa ovulur. Her ovmadan sonra soğuk suyla yıkanır (son yıkamada suya yarım limon suyu katılır). Sonra ters çevirip eski durumuna getirilir ve tekrar yıkanarak küçük parçalar halinde doğranır.

Doğranmış işkembe, yarımşar parmak boyunda parçalara kesilmiş bumbar ve şirden büyükçe bir tencereye konur. İç kabuğu çıkarılmamış yarım baş sarmısak iyice yıkanıp bir çorba kaşığı tuz ve limonun kabuğuyla birlikte işkembelerin üstüne atılır. 32 bardak da su boşaltıldıktan sonra tencere kuvvetli ateşe oturtulur.

Su kaynayınca yüzeyinde köpükler birikmeye başlar. Bunlar kevgirle toplanıp atılır. Suyun yüzeyinde köpük kalmayınca tencerenin kapağı örtülüp ocağın altı kısılır. İşkembe, şirden ve bumbar iyice yumuşayıncaya kadar yani en azından 5-6 saat pişirilir.

İşkembeler pişince tencerede kalan su 8 bardaktan fazlaysa tencerenin kapağı açılır, ateşin ısısı artırılır ve suyun fazlası buharlaşıp 8 bardak oluncaya kadar kaynatılır. Tencerede kalan su 8 bardaktan azsa o zaman da yeteri kadar sıcak su eklenir, bir taşım daha kaynattıktan sonra işkembe, bumbar ve şirden parçaları kevgirle tencereden çıkarılır. İsteğe göre çok ince veya irice doğranır. Sonra kıyılmış işkembe, şirden ve bumbarlar tekrar tencereye atılır ve ocağın altı iyice kısılır.

Bir kuşaneye margarin konulup ateşte eritilir. Yağ eriyince ateşten alınıp bir yandan hızlı hızlı karıştırılırken sıcak süt ve un katılır.

Karışım ılıktan daha soğuk bir hale gelince yine bir yandan hızlı hızlı karıştırılırken içine yumurtalar atılır. Tuz ve limon suyu da eklendikten sonra çırpar gibi karıştırmaya devam edilir. Bu arada ateşteki işkembe suyundan kaşık kaşık bu karışıma dökülür.

Böylece terbiye iyice ısınınca bu defa tenceredeki işkembeler hızlı hızlı karıştırırken terbiye üzerlerine dökülür. Ateşin ısısını ortanın üstüne çıkarılır ve karıştırılmakta olan işkembe kaynamaya başlar başlamaz tencere ateşten indirilir (terbiye katıldıktan sonra işkembeler kaynatılmamalıdır).

Kevgirle sarmısak ve limon kabuğu çıkarıldıktan sonra işkembeler ve suyu kâselere veya çukur tabaklara bölünür ve sıcak sıcak servis yapılır. Çorbayla birlikte bir kâsede de dövülmüş sarmısakla karıştırılmış sirke sofraya götürülür. Böylece herkes istediği kadar sarmısaklı sirke koyup bu lezzetli işkembe çorbasını içebilir.

• Kuzu Ciğeri Çorbası

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
1 kuzu ciğeri, 3 iri domates, 3 demet kuzukulağı, 1 demet taze soğan, 1 demet maydanoz, 1 demet dereotu, 1,5 çorba kaşığı margarin, 2 avuç arpa şehriye veya pirinç, 12 bardak su (veya et suyu), yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Kuzu ciğerinin zarı çıkarıldıktan sonra fındık iriliğinde parçalara doğranır. Kuzukulağı bol suda yıkanıp küçük küçük doğranır. Soğan temizlenip yıkandıktan sonra ince ince doğranır. Maydanoz yıkanıp süzüldükten sonra kırılır. Dereotu maydanozdan ayrı olarak yıkanıp doğranır. Domatesin kabuğu soyulup çekirdekleri çıkarılır ve küçük küçük doğranır.

Bu işler bitince domates, soğan, kuzukulağı, ciğer ve margarin bir tencereye konulup üstü kapatılarak suyunu çekinceye kadar pişirilir.

Sonra ılık su (veya et suyu) katılır. Kaynamaya başlayınca ayıklanmış ve yıkanmış pirinç (veya arpa şehriye) kıyılmış maydanoz eklenir. Tuzu ve karabiberi de serpildikten sonra tencerenin kapağını yarı açık bırakılarak çorba kısık ateşte pişirilir.

Çorbanın suyu yarı yarıya azalınca içine kıyılmış dereotu atılır, bir-iki defa karıştırıldıktan sonra çorba servis kâsesine boşaltılıp servis edilir.

• Tavuk Ece Çorbası

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
1 kg'lık bir piliç, 75 gr sadeyağ, 1 baş pırasa, 1 körpe havuç, 1 sap kereviz, 50 gr pirinç unu, 1 demet maydanoz, 200 gr krema, yeteri kadar tuz ve karabiber, 2 lt su.

Yapılışı: Tavuğun tüyleri yolunup içi çıkarılır; tütsüledikten sonra bacakları geriye bükülüp bağlanır. Havucun üstü kazınır ve ayıklanmış pırasa ve kerevizle birlikte bol akarsuda yıkanır. Maydanoz iyice yıkanmalıdır.

Bir tencereye tavuk yerleştirilir. Yanlarına üçe bölünmüş pırasa, dörde bölünmüş havuç, kereviz ve maydanoz konduktan sonra sekiz bardak da su katılıp tencere ateşe oturtulur.

Tavuk orta ısılı ateşte iyice yumuşayıncaya kadar pişirilir. Sonra tencereden çıkarıp soğutulur. Soğuduktan sonra kemikleri ayıklanır. Göğsünden 2-3 parça çıkarılıp bir kenara ayrıldıktan sonra eti makineden üç defa geçirilip, kıyma durumuna getirilir veya havanda dövülerek iyice ezilip macun durumuna getirilir.

Tenceredeki tavuk suyuyla sebze iyice ezilir ve ince delikli tel süzgeçten geçirilir. Bir tencerede 50 gr sadeyağ eritilir. Yağ erir erimez tahta bir kaşıkla çabuk çabuk karıştırılarak pirinç unu katılır. Pirinç unu renk değiştirmeye başlayınca yavaş yavaş tavuk suyundan bir bardak kadarı boşaltılır. Yağlı pirinç unu tavuk suyuyla iyice karışınca, geri kalan süzülmüş su azar azar katılır. İyice dövülerek ezilmiş tavuk eti de katıldıktan sonra çorba 10 dakika kadar kaynatılır. Sonra iyice çırpılmış krema dökülür; bir-iki defa karıştırıldıktan sonra kalan yağ parçalanıp çiğ olarak çorbaya katılır ve tencere ateşten indirilir. Yağın erimesi için çorba bir-iki defa daha karıştırıldıktan sonra servis kâsesine boşaltılır. Bir kenara ayrılmış olan tavuğun parçalanmış göğüsleri de serpiştirildikten sonra çorba sofraya çıkarılabilir.

• Döş Çorbası

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
Koyun etinin döş tarafından 1 kg'lık bir parça, 300 gr iç bezelye, 1 sap kereviz, 1 baş soğan, 1/2 kilo havuç, 1 bardak sek kırmızı şarap, 1 kadeh sherry, 1 çorba kaşığı margarin, 2 çorba kaşığı zeytinyağı, yeteri kadar tuz ve karabiber (veya kırmızıbiber).

Yapılışı: Bütün sebzeler küçük parçalar halinde doğranır. Sonra da iki kısma ayrılır. Bir kısmı margarin ve zeytinyağıyla birlikte kuşaneye konulup bir süre karıştırılarak sote edilir. Sonra bunların üstüne küçük küçük doğranmış döş konur. Bir süre orta ateşte karıştırarak kavrulur. Etlerin her tarafı kızarınca şarap

eklenir ve 1-2 dakika kaynatılır. Sonra sebze ve etlerin üstünü örtecek kadar su konur, tuzu ve biberi serpilip tencerenin ağzı kapatılır.
Et en azından birbuçuk saat kaynatılır. Bu süre içinde gerektikçe sıcak su eklenir (et piştiğinde tencerede 7 bardak su bulunmalı).
Diğer tarafta sebzelerin kalan kısmı tuzlu kaynar suda iyice pişinceye kadar haşlanır. Sonra suyu süzülür ve sıcak bir yere kaldırılır.
Etin pişince kuşaneden çıkarılıp bir güve alınır üstünü bir kenarda duman haşlanmış sebzeler eklenir.Kuşanede etle birlikte pişmiş sebzeler ezilerek ince delikli süzgeçten geçirilir. Süzülmüş çorba güvece boşaltılır ve orta ateşe konur.
Çorba kaynamaya başlarken bir kadeh sherry dökülür. Bir-iki defa karıştırdıktan sonra güveç ateşten indirilir ve çorba hemen altı kâseye bölünüp sıcak sıcak servis yapılır.

• Yengeç Çorbası

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
8 yengeç, olgunlarından
500 gr domates, 2 baş soğan,
2 diş sarmısak, yarım demet
maydanoz, 2 dilim çavdar ekmeği,
50 gr badem içi, 2 defneyaprağı,
1 çay kaşığı safran, 100 gr margarin
yağı, 2 kaşık sirke, yeteri kadar tuz
ve karabiber, 5 bardak et suyu.

Yapılışı: Yengeçlerin üzerleri fırçalandıktan sonra bol akarsuda yıkanır ve içine 2 kaşık sirke, birkaç sap maydanozla defneyaprağı konmuş kaynar suda 15 dakika haşlanır. Sonra sudan çıkarılır ve bir süre soğuması beklenir. Yengeçler soğuyunca etleri kabuklarından ayrılarak bir tabağa konur.
Bademler kaynar suda ıslatıldıktan sonra kabukları soyulur ve ılık fırında kurutulduktan sonra havanda

dövülerek un durumuna getirilir. Beri yanda margarin yağı bir tencereye konarak ateşe oturtulur. Yağ kızdıktan sonra rendelenmiş soğanı katılır. Tahta kaşıkla karıştırılan soğan pembeleştikten sonra kabuğu soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış, sonra ufak parçalara doğranmış domatesler, kıyılmış yarım demet maydanoz, ince ince doğranmiş sarmısak, badem unu ve safran katılır. Üzerine yeteri kadar tuz ve karabiber de serpildikten sonra tahta kaşıkla beş dakika kadar kavurulur. Sonra 5 bardak et suyu veya sade su konarak karışım yarım saat pişirilir. Bu süre sonunda yengeçler katılarak bir taşım kaynatılır. Tencere ateşten indirilmeden beş dakika önce, küçük parçalara doğranmış çavdar ekmeğini çorbanın içine atılır.
Tencere ateşten indirilince çorba servis kâsesine boşaltılır, kalan maydanoz da kıyılarak üzerine serpilir ve beyaz bir şarapla birlikte servis yapılır.

• Böcek Çorbası Kremalı

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
1 kg'lık böcek, 50 gr tereyağı, 2 kaşık un, 1 körpe havuç, 1 defneyaprağı, 1 limon, 4 kaşık çiğ krema, 1/4 lt süt, yeteri kadar kırmızı biber, karabiber ve tuz.

Yapılışı: Böceği alacak büyüklükte bir tencereye defneyaprağıyla kabuğu kazınmış ve doğranmış havuç koyulur. Yeteri kadar tuz ve karabiber serpildikten ve 1,5 lt su konduktan sonra tencere ateşe oturtulur, kaynamaya bırakılır. Su kaynamaya başlayınca yıkanmış ve bir sopaya ayaklarından bağlanmış böcek içine atılıp pişirilir.
Böcek pişince, içinde kaynadığı kapta soğutulur. Sonra sudan çıka-

rılıp doğrama tahtasının üzerine sırtüstü konur, ıstakoz kesme makasıyla kuyruğundan başına kadar karnının önce bir yanı, sonra öbür yanı kesilir, kuyruk ve baş taraflarındaki bağlantı da koparılarak kabuğu ayıklanır. Böceğin kabuğu ve ayakları ezildikten sonra böceğin içinde pişirildiği suya atılır, tencere tekrar ateşe oturtulup içindekiler yarım saat kadar kaynatılır. Diğer taraftan böcekten çıkarılan etler ince ince kıyılır. Tenceredeki su yarım saat kaynatıldıktan sonra bir tülbentten geçirilerek süzülür. Süzülmüş su emaye bir tencereye dökülür, ateşe oturtulur. Buna kıyılmış böcek eti ve süt katılır. Kaynamaya başlayınca un serpilerek hızlı hızlı karıştırılan çorbaya yedirilir. Hemen arkasından tereyağı çorbaya ilave edilir ve iyice karıştırılır.

Çorba koyulaşınca çırpılmış krema ve bir tutam kırmızıbiber katılır, birkaç defa karıştırıldıktan sonra servis kâsesine boşaltılıp sofraya götürülür, sıcak sıcak servis yapılır.

• Balık Çorbası

Kullanılacak malzeme (5 kişilik):
1 kg beyaz etli balık, 1 baş soğan, 4 havuç, 4 iri patates, 2 kahve fincanı pirinç, 1 küçük kereviz, 1 demet maydanoz, 12 bardak su, 2 yumurta, yarım çay bardağı limon suyu, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Balığın yüzgeçleri kesilir, varsa pulları ayıklanır, solungaçları ve içi çıkarıldıktan sonra bol akarsuda içi, dışı iyice yıkanır.

Düz altlı geniş bir tencereye balık oturtulur. Üstüne rendelenmiş soğanla kıyılmış maydanoz ve yeteri kadar tuz serpilir. 12 bardak da su döküldükten sonra tencere orta ateşe oturtulur.

Yumuşayıncaya kadar haşlanan balık, iki kevgirin yardımıyla tencerededen süzülerek çıkarılır ve bir kenara konur. Üstü kazınıp rendelenmiş havuç ile küçük parçalara doğranmış kereviz ve kabuğu soyulduktan sonra küçük parçalara doğranmış patates balıktan kalan suyun içine atılır. Taşları ve darıları temizlenmiş pirinç de katıldıktan sonra tenceredekiler bütünüyle helmeleninceye kadar kaynatılır.

Bu arada haşlanmış balık, deri ve kılçıklarından temizlenerek iri lokma büyüklüğünde parçalara bölünür.

Tenceredeki sebze ve pirinçler bütünüyle dağılıp helmelenince ince delikli bir süzgeçten geçirilerek bir başka tencereye boşaltılır. Kap ateşe oturtulur ve gerekirse tuz serpilir. İçindeki helmeli su kaynamaya başlayınca balık parçaları da atılır ve beş dakika birlikte kaynatılır.

Çorba ateşten indirileceği sırada bir kâsede yumurtalarla limon suyu iyice çırpılarak köpürtülür. Sonra bu terbiyeyi çırpmaya ara vermeden kaynar sebzeli sudan kaşık kaşık alınır ve terbiyenin içine dökülür. Kâse dolunca bu defa tenceredekiler çabuk çabuk karıştırılırken terbiye içine dökülür ve balık çorbası ateşten indirilerek servis kâsesine boşaltılır.

Çorbanın üstüne karabiberi de serpildikten sonra kâsesi sofraya götürülür ve sıcak servis yapılır.

• Midye Çorbası

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
300 gr körpe havuç, 1 baş soğan,
1 sap kereviz, 1 çorba kaşığı un,
1 kahve fincanı sadeyağ, yarım lt süt,
4 bardak et suyu, 1/10 lt krema,
80 pilakilik midye (veya istridye).

Yapılışı: Havuçların üstü kazındıktan sonra bunlar ince ince doğranır (mümkünse rendelenir).

Soğan rendelenip bir tencereye konur. Sadeyağ ile iki kaşık kadar et suyu da katıldıktan sonra tencere çok hafif ateşe kapağı örtülü olarak oturtulur. Soğanlar zaman zaman karıştırılarak yarım saat kadar kavurulur.

Bu sürenin sonunda tencerenin kapağı kaldırılıp tencereye havuçlar da atılır. Tahta bir kaşıkla karıştırılarak soğanlı havuçlar beş dakika kavrulur. Sonra azar azar un katılır ve karıştırılarak bu soğanlı havuca yedirilir.

Unun rengi hafifçe dönmeye başlayınca, tenceredekileri çabuk çabuk karıştırmaya ara verilmeksizin, kaynar et suyu sicim gibi ince akıtılarak bu malzemeye katılır. Un topraklanmadan et suyu konur; temizlenip yıkandıktan sonra ince ince doğranmış kereviz yaprağı da bunlara katılır. Kaynar süt de boşaltıldıktan sonra tencerenin ağzı yeniden örtülür ve sebzeler iyice pişip dağılıncaya kadar hafif ateşte pişirilir.

Sebzeler iyice dağılınca bunlar ezilerek ince tel süzgeçten geçirilir ve aynı tencereye boşaltılır. Tencere gene ateşe oturtulur.

Çorba tuzu, biberi atıldıktan sonra kaynatılır. Çorbanın koyulaşmaya başlaması üzerine bol akarsuda yıkanmış midye veya istiridyeler katılır. Bir taşım birlikte kaynatılır.

Tencereyi ateşten indirmeden önce bir kapta iyice çırpılmış olan krema ilave edilir; çabuk çabuk karıştırıp kap ateşten alınır ve çorba servis kâsesine boşaltılarak masaya konur.

et yemekleri

et yemekleri için gereken araçlar

Bu bölümde çeşitli et yemeklerinde kullanılan tencere, tava, ızgara, çeşitli mutfak aletleri ve kullanılma yerleri hakkında bilgiler bulacaksınız.

1) Düdüklü tencere: bazen yapışma önleyici bir maddeyle kaplanmış olarak alüminyum ve paslanmaz çelikten yapılır. Basınçlı buharla normal kaynama sıcaklığından daha yüksek pişirme sıcaklığına erişilmesini ve bu yolla yemeğin daha hızlı pişirilebilmesini sağlar. Hem çabuk hem de helmeli pişirdiği için paça, sığır eti, nohut ve benzeri geç pişen yemeklerin pişirilmesinde kullanılır.

2, 3) Ocak ızgarası: çoğunlukla üzeri teflonla kaplanmış damarlı dökme demir levhadan oluşur. Et, balık vb'nin ocak üzerinde harlı ateşte pişirilmesini sağlar. Odun kömürü ateşinde ızgara yapmak için klasik telli ızgaralar kullanılır.

4) Saplı tava: paslanmaz çelikten yapılmıştır, fırın kebapları, rostolar pişirmekte kullanılır.

5) Saplı sahan: kalaylanmış bakırdan, alüminyumdan veya çelikten yapılır. Yumurta, ıspanaklı yumurta, tavada balık ve et yemekleri pişirmek ve tavada pişirilmesi gereken yemeklerin kavrulması için kullanılır.

6) Emaye kulplu sahan: genellikle salçalı et yemeklerini pişirmeye elverişlidir. Kızartmalara, hele tavalara hiç gelmez, emayeleri bozulabilir.

7) Ateşe dayanaklı kap: ısıl şoklara çok iyi dayanan düşük genleşme oranına sahip camdan yapılan bu çeşit kaplar genellikle fırında kullanılır. Bununla beraber her çeşit yemeği pişirmek, tava yapmak da mümkündür. Bu kaplarla servis tabağına ihtiyaç duyulmadan yemek olduğu gibi biçimi bozulmadan sofraya götürülebilir.

8) Bakır tencere: et kavurmaya, taş kebabı gibi yemekleri pişirmeye çok elverişlidir.

9) Alüminyum forma: fırında pişirilecek hamurlu kebaplar, rostolar, fırında makarna gibi yemekler yapılır.

10, 11) Oval alüminyum tencereler: kümes hayvanlarının ve av kuşlarının parçalanmadan pirişilmesine elverişlidir. Ayrıca balık tenceresinin olmadığı durumlarda balık haşlamakta kullanılabilir.

12) Et bıçakları ve dövecekleri: çiğ veya pişmiş etlerin kesilmesinde, servisinde, kemiklerinin çıkarılmasında, delinmesinde kullanılır. Ağzı testereli olan, daha çok sarma, rulo vb'nin dağılmadan kesilmesinde, kısa ağızlı olan, kümes hayvanlarının parçalanmasında, sivri ve kısa ağızlı olan etlerin kemiklerinin çıkarılmasında; oluklu olan etin içine yağ, sebze vb. yerleştirebilmek için etlerin delinmesinde kullanılır.

İki ağızlı çatal pişmiş etlerin servis sırasında kesilirken kaynamasını önlemek için tutmaya elvirişlidir. Dövecekler ise etleri zedelemeden döverek inceltmekte kullanılır.

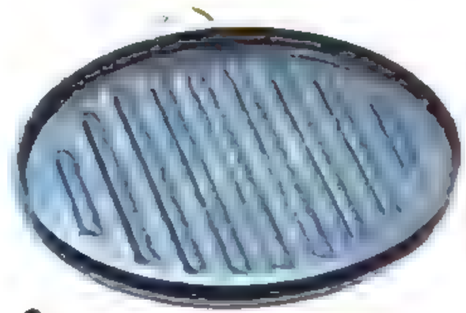
13) Şişler: çift ağızlı küçük şişler genellikle rulo biçiminde hazırlanmış yemeklerin açılmaması için kullanılır. Daha ince rulolarda kürdan kullanılabilir. Öbür şişler uzunluklarına göre sebzelerin, kanapelerin, kebapların pişirilmesinde kullanılır.

Ayrıca mutfakta temiz bir-iki çuval dız veya büyük yorgan iğnesiyle ince ve temiz bir yumak ince sicim de bulundurmak yerinde olur. Bunlarla rulolar, doldurulmuş et cepleri veya kümes hayvanları dikilebilir.

14) Kıyma makinesi: elle çalıştırılır, et ve sebzeleri kıymakta kullanı-

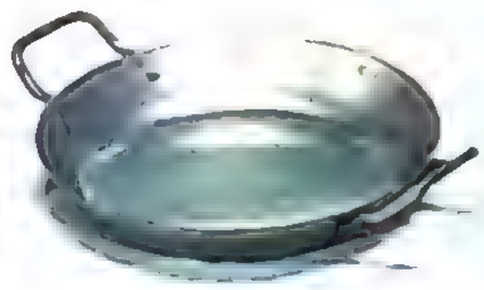
lır. Çeşitli incelikteki bıçakları kullanılacakları yere göre değiştirilebilir.
Bunlara benzeyen ancak daha küçük olan türleriyle ceviz içi, badem içi vb. çekilebilir.

1


2

3

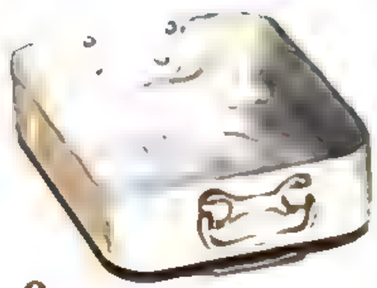
4


5

6

7

8


9

10

11

14

12

13

etin önemi

Yemek pişirme sanatında et çok önemli bir yer tutar. Et, ülkemizde sığır ve koyun eti gibi başlıca iki sınıfa ayrılmaktaysa da, bunlara yavrularını yani kuzuyla danayı da katmak gerekir. Çünkü daha körpe olan söz konusu bu hayvanların pişirilmeleri daha çabuk olduğundan, bunlara uygulanacak pişirme yöntemleri de başka olacaktır.

Batı ülkeleri bizden daha da ileri giderek mutfaklarında kullandıkları koyun, sığır, domuz, at gibi etleri genel cinslere ayırmakla beraber, bunlardan koyun ve sığır etlerini siyah et; kuzu, dana ve domuz etlerini de beyaz et diye sınıflandırmışlardır. Etlerin cinsleriyle birlikte çeşitli bölümlerinin de farklı yemeklerde kullanıldığı göz önünde bulundurulursa et konusunun genişliği hakkında bir fikir edinilmiş olur. Ayrıca etin, yemek çeşitleri üzerindeki etkisi büyük olduğu kadar besin değeri yönünden de önemi büyüktür. Hemen hemen etin ve suyunun girmediği yemeklerin besin değeri düşük olmaktadır.

Hangi türlüsü olursa olsun etlerin, kesildikten hemen sonra yenmesi doğru değildir. Bayatlamadan pişirilen etler sert ve lezzetsiz olur. Etin yumuşak olması, kendine has tadının yerine gelmesi için 2-4 gün bekletilmesi, ancak bundan sonra pişirilmesi gerekmektedir. Yalnız bu etlerin bekletildikleri yerlerdeki ısı derecesinin 10°C'yi aşmaması gerekir. Bir de bekletilen etlerden kanın çıkmamasına ve kemiklerinin ayrılmamasına dikkat edilmelidir. Yoksa etler diriliğini kaybeder.

Etler genel olarak sofralarda kemiksizse kişi başına 150-200 gr'lık, kemikliyse 200-250 gr'lık parçalara bölünerek servis yapılmalıdır.

et sarmalarının yapılışı

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
1/2 kg'lık bir et dilimi (et mümkün olduğu kadar geniş ve ince olmalıdır. Süt danasından olabileceği gibi koyundan da olabilir. Genellikle hayvanların karınlarındaki bölümden yani pançetadan kesilmiş olmalıdır), 100 gr dilim jambon, 150 gr sığır kıyması, 100 gr sosis, 1 çorba kaşığı çamfıstığı, 1 yumurta, 4 körpe ve küçük havuç, 1/2 demet maydanoz, 1 sap kereviz, 1 baş soğan, 50 gr rendelenmiş kaşar peyniri, 1 çay kaşığı yenibahar, 1 çay kaşığı karabiber, yeteri kadar tuz ve 1 tutam kekik.

Yapılışı: et dilimi et tahtasının üstüne yayılır. Eğer varsa zarları ve pürtüklü yerleri kesilip atılır (resim 1).

Et döveceğiyle et dilimi dövülür. Özellikle etin kalınca yerleri dövülerek et aynı kalınlıkta bir dilim haline getirilir (resim 2).

Geniş ağızlı bir porselen kâseye kıyma, zarı çıkarıldıktan sonra doğ-

ranmış sosis içi, çamfıstığı, rendelenmiş kaşar peyniri, temizlendikten sonra yıkanmış ve kıyılmış maydanoz, yeteri kadar tuz ve karabiber konur (resim 3).

Bunların üzerine bir yumurta kırılır ve karışım tahta bir kaşıkla iyice karıştırılır (resim 4).

Dövülmüş et dilimi tuzlanır, kekiklenir. Üstüne jambon dilimi serilir (resim 5).

Jambon diliminin üstüne de porselen kâsedeki kıymalı iç dökülür (resim 6) ve tahta bir kaşıkla bu iç yayılır (yalnız et diliminin yan taraflarında birer parmak kadar boşluk kalmasına dikkat edilmelidir (resim 7).

Sonra havuçlar kazınır ve yıkanır. Bunlardan üç tanesi sarma içinin üstüne yanlamasına oturtulur (resim 8).

Et dilimi, içini dağıtmadan sarılarak rulo haline getirilir. (resim 9).

Sonra bu et sarmasının açık kalan iki yanı dayanıklı ve beyaz bir iplikle dikilerek kapatılır (resim 10)

Aynı iplik ile sarma salam bağlanır gibi sarılarak bağlanır (resim 11 - 12).

Et sarması hazır olunca temiz ince bir bez ile iyice sarılır. Sarmayı alacak genişlikte düz altlı bir tencerede tuzlu suyla ateşe oturtulur. Temizlenmiş ve yıkanmış sap kerevize, kabuğu ayıklanmış soğan ve havuç tenceredeki suya atılır.

Su kaynamaya başlayınca beze sarılı olan et sarması tencereye konur. Rulo en az bir saat orta ısılı ateşte kaynatılır.

Et pişince bir kevgirin yardımıyla tencereden çıkarılır. Üstündeki ince bez çıkartılarak bir servis tabağına konur ve soğumaya bırakılır.

Et sarması soğuyunca keskin bir bıçakla dilimlenir. Tabağın çevresi kabak ve enginarla süslenerek servis yapılır.

Et rulosuna uygun olan kabak ve enginarlar şöyle hazırlanır: kabak dilimleri ve temizlenerek ikiye bölünmüş enginarlar tuzlu suda ayrı ayrı haşlanır. Sonra haşlanan enginarla kabaklar bir delikli süzgece konur, sularının iyice süzülmesi sağlanır. Bir tavaya iki diş ayıklanmış sarmısak ve yarım demet kıyılmış maydanoz konur. Buna 3 veya 4 çorba kaşığı zeytinyağı da kattıktan sonra ateşe oturtulur. Zeytinyağı ısınınca kabak dilimleriyle enginarlar tavaya atılarak bunlar sote edilir. Sonra kevgirle tavadan çıkarılarak servis tabağının çevresine yerleştirilir.

kuzu ve koyun etleri

İngiltere dışında diğer Avrupa ülkelerinde koyun etine pek fazla ilgi gösterilmemesine karşılık, ülkemizde pişirilen yemeklerin büyük bir çoğunluğunda koyun eti kullanılmaktadır. Eti en makbul olan koyun cinsi kıvırcıktır. Kıvırcıktan sonra dağlıç eti tercih edilir. Karaman etleri en az tercih edilenlerdir.

Her cinsin kendine özgü kalite ve özellikleri varsa da kasaplık hayvanların erkek ve dişi olmalarının, yemeklerdeki etkisi farklıdır.

KOYUN

Hangi cins olursa olsun koyunun dişisi yani marya makbul değildir. Maryaların etleri yavruladıktan sonra lezzetsiz ve sert olur. Yağları da donmuş durumdadır. Eti yenilebilecek dişi koyunlar, genç ve kısır olarak kesilmiş olanlardır.

KOÇ

Koç eti yağsız ve sert olduğu gibi kokusu pek hoş değildir. Eti yenebilecek koçlar kasaplık hayvan olarak ayrılmış ve kuzu iken burulmuş yani erkeklik bezleri alınmış olanlardır.

SÜT KUZUSU

Cinsi ne olursa olsun koyunların yavrularına kuzu denir. Süt kuzusu, daha ana sütünden ayrılmamış yani sütle beslenen ve en çok iki aylık olan koyun yavrularına denir. Bunların ağırlıkları 4-5 kg kadardır. Ana sütüyle beslendikleri için etleri çok körpe ve yumuşaktır. Tadı da çok hoştur. Vücudunun hiçbir yerinde yağ bulunmaz. Genel olarak bu etle yapılan yemekler kısa sürede pişer. Bu kuzular ocak ayından mayıs ayı sonlarına kadar satılır.

KUZU

Ana sütünü bırakmış, otla beslenen irice kuzulardır. Genel olarak 5-10 kg ağırlığındadır. Bütün yıl kuzu eti bulmak mümkündür, bu et koyun etinden çok daha makbuldür. Kuzuda erkek-dişi ayrımı yapılmaz. Genel olarak kuzu eti birbuçuk saatte pişer. Yalnız kuzu eti buzdolabında uzun süre bekletilmeyeceğinden ancak pişirilecek kadar alınmalıdır. Kuzu etinin tazeliği özellikle böbreğinden anlaşılır. Yenebilecek tazelikteki bir kuzunun böbreği açık pembe renkte ve eti de sert olur.

KIVIRCIK

Koyun etlerinin en iyisi kıvırcıktır. Bunlar da merinos ve karnabat diye ikiye ayrılır. Tat bakımından karnabatın eti merinostan daha lezzetlidir. Karnabat kıvırcıklar daha topludur ve etleri de daha beyazdır. Merinosların etleri daha koyu renklidir.

DAĞLIÇ

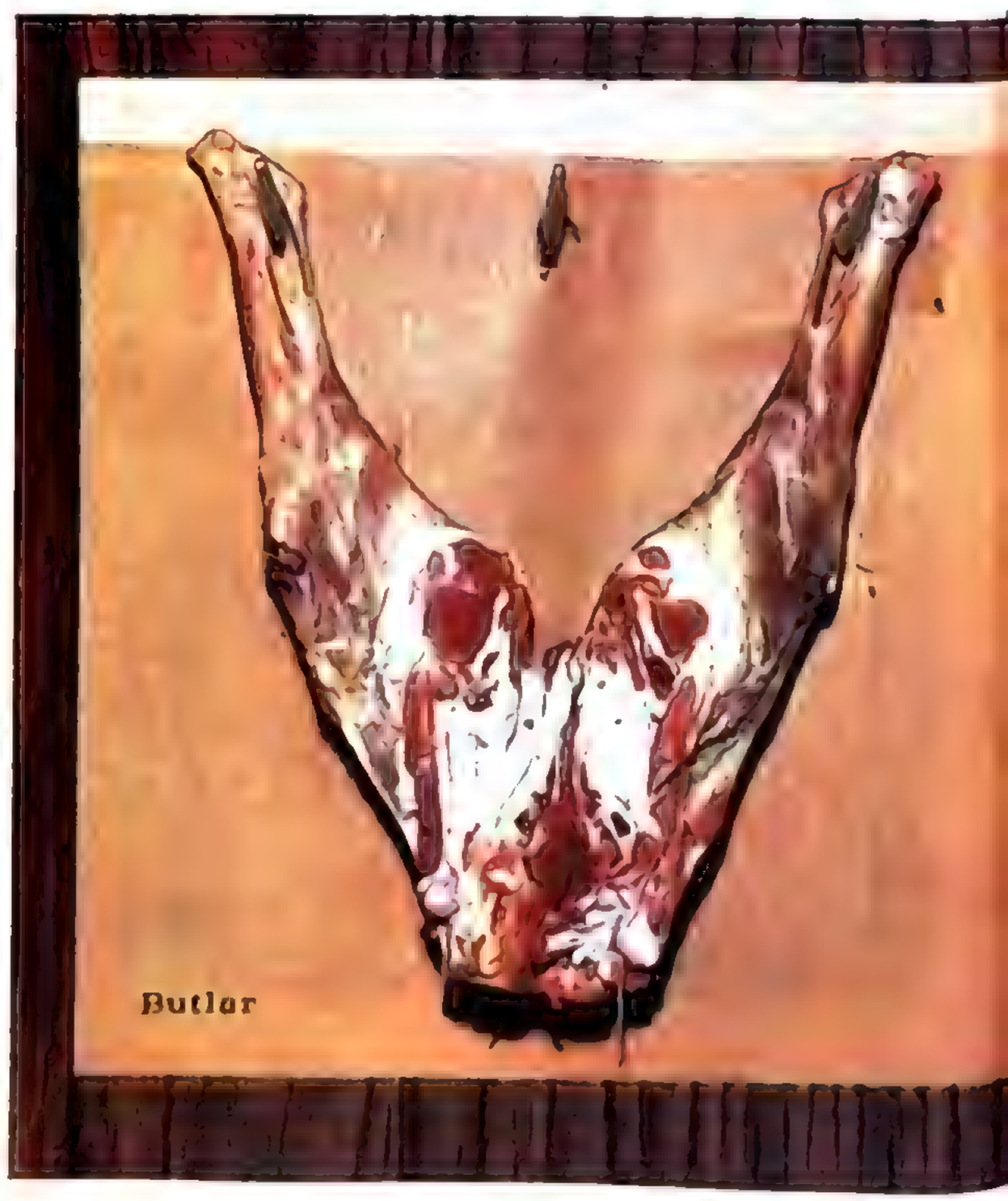
Kıvırcıktan sonra tercih edilen koyun eti dağlıç etidir. Dağlıç, beyaz dağlıç ve kara dağlıç olmak üzere ikiye ayrılır. Kara dağlıçın eti biraz koktuğundan makbul değildir. Beyaz dağlıçın eti daha lezzetlidir. r. Beyaz dağlıçta kuyruğun üstü geniş, ortası yarık, altı ise parmak biçiminde sarkmaktadır. Kara Dağlıçın kuyruğuysa daha ensizdir. Sarkan bölümüyse daha uzundur.

KARAMAN

Eti en az tercih edilen koyun olan karamanın beyaz karaman ve kızıl karaman olmak üzere 2 cinsi vardır. Kızıl karamanın eti kara dağlıçın etinden daha lezzetlidir. Kızıl karaman ise lezzetsizdir, hem de hoş olmayan bir kokusu vardır. Bunları da kuyruklarından ayırt etmek mümkündür. Beyaz karamanın kuyruğu, beyaz dağlıçınkinden daha büyükçedir. Alt tarafındaki parmak biçimindeki sarkık bölüm üste kıvrılmıştır ve bir yumru durumundadır. Kızıl karamanın kuyruğundaki yumru ise iki katlıdır.

KUZU ETİ PROTEİN AÇISINDAN ZENGİNDİR

Besin değeri bakımından kuzu ile dana eti arasında hemen hemen hiç fark yoktur. Kuzu eti protein açısından dana etinden daha zengindir. Kuzu etinin her 100 gr'ında 20 gr protein olmasına karşılık dana etinin 100 gr'ında sadece 12-18 gr protein vardır.


Butlar

Bölümlerine Göre Kuzu Eti

Kuzunun bölümlerini ve kuzu etinin buna göre hangi yemekte, nasıl kullanılacağını görelim :

BUT

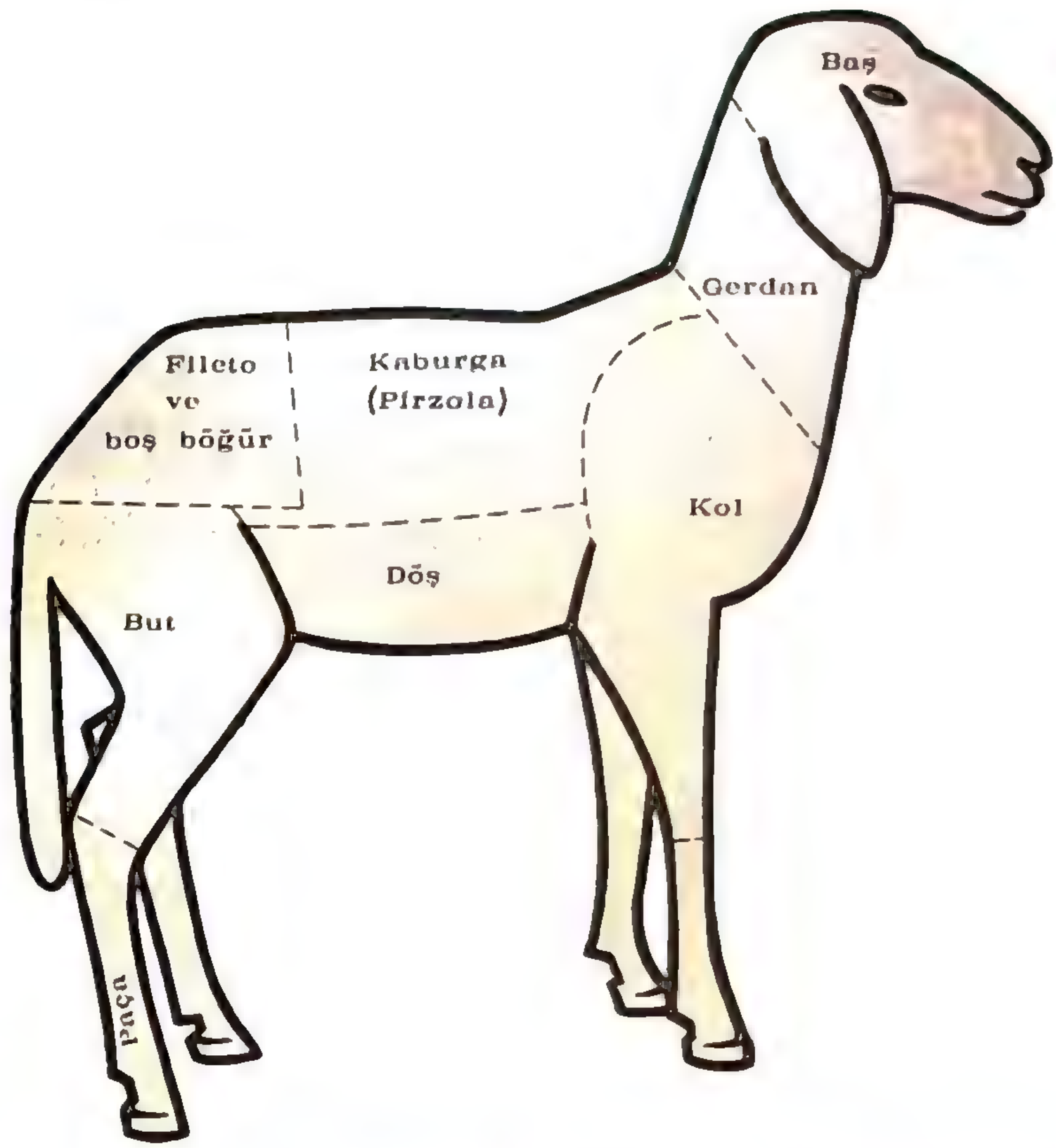
Kuzunun arka ayaklarına but denir. But eti yağsız ve yumuşak olur. Kuzunun en lezzetli bölümlerinden biri burasıdır. Buttan çok güzel kızartma, fırın yemekleri ve şiş yapılır.

PİRZOLALIK

Kuzunun sırtındaki ön bölümdür, bütün olarak pişirilirse, güzel kızartma olur. Ama daha çok bu bölümdeki kaburga kemikleri tek tek yani kalem kalem ayrılır ve pirzola veya kemiksiz pirzola olarak pişirilir.

FİLETOLUK

Kuzunun sırtındaki arka bölüm pirzolalığın devamıdır. Bu bölümde kaburga kemikleri bulunmadığından, buradan fileto çıkarılır. Bu bölümdeki etle kızartmalar, rostolar ve kotletler yapılır.



Gerdan
ve
Pirzola

Kol

Böbrek yatağıyle böbrekler

KOL

Ön bacakların üst bölümünde kol denir. Bu bölümdeki kasların arasında ince yağ tabakaları görülür. Kuzunun bu bölümünden kızartmalar pişirilirse de daha çok kuşbaşı et yemekleri, taş kebap kol etiyle yapılır.

DÖŞ

Kuzunun en yağlı bölümüdür. Ancak kemiksiz eti çok az olduğundan genellikle eti kemikli olarak parçalanır, sebze ve kurufasulye, nohut yemeklerinde kullanılır.

GERDAN VE BAŞ

Kuzunun makbul olmayan bölümüdür. Daha çok haşlamalarda ve et suyu çıkarmak için kullanılır.

SAKATAT

Hayvanın yenilebilen iç organlarıdır: ciğer, yürek, böbrekler, dalak, işkembe, bumbar, şirden, dil, baş, beyin, paça, yumurta. Sakatatta her parçadan farklı yemekler yapılır. Ancak sakatattan yapılmış yemeklerin sindirimi güçtür.

UYKULUK

Timüs ve pankreas bezlerine uykuluk adı verilir. Uykuluktan yapılan yemekler en lüks lokantaların özel yemekleri arasına girmiştir. Bunda bu bezin hoş bir tadının bulunmasının büyük payı vardır. Uykuluk pişirilmeden önce soğuk suyla orta ateşe konur ve su kaynamaya başladıktan birkaç dakika sonra delikli bir kepçeyle sudan alınarak süzülür, sonra soğuk suyun içine atılır. Soğuk suda çok kısa bir süre tutulduktan sonra, zar gibi ince derisi çıkarılır, kurulanır ve pişirilmeye hazır bir duruma getirilmiş olur.

kümes hayvanlarını kemiklerinden ayırma usulü

Türk mutfağında kümes hayvanlarının içi genellikle kemiklerinden ayrılmadan doldurulur. Batı ülkelerinin mutfaklarında ise kümes hayvanları ve av kuşları kemikleri çıkarıldıktan sonra doldurulmaktadır.

Tavukların ve benzerlerinin derilerini ve etlerini fazla zedelemeden kemiklerini çıkarmak, zaman isteyen bir iş olmasına rağmen, elde edilecek sonuç yemeğin görünüşünü ve lezzetini olumlu şekilde etkiler.

Mümkün olduğu kadar körpe ve etli bir kümes hayvanı satın alınır. Bunun için de satın alırken şu yönlerine dikkat edilir: kümes hayvanı kesilmişse derisi açık renk olmalıdır. Eti gevşek olmamalıdır. Tutulduğunda kemiklerinin esnek ve kıkırdaklı olması gerekir.

Kümes hayvanı yolunmuş, ayıklanmış ve içleri temizlenmişse sadece tütsülenir. Tütsü işi tamamlandıktan sonra hayvanın içi ve dışı bol suda iyice yıkanır. Sonra hayvan, göğsü yere değecek biçimde, mermere oturtulur. Keskin ve sivri uçlu bir makasla hayvanın boynunun bitim yerinde, sırtında küçük bir delik açılır. Sonra keskin ve sivri bir bıçak, keskin yüzünü yukarı doğru tutarak bu deliğe sokulur (1) ve hayvanın başına kadar boyun derisi yarılır.

Boyundan sıyrılan deri sağ elle tutulur (2) boyun göğüs hizasından ve baş tarafından (3) kesilir.

Hayvanın boyun kesiminde açılan bu geniş delikten bıçak yardımıyla, kanadı gövdeye bağlayan eklem yerleri kesilerek kanat ayrılır (4).
Kanat kemikleri etten ayrılır (5).
Kanat uçlarındaki kemik uçları kırılarak kemiği çıkarılır. Aynı şekilde diğer kanadın kemikleri de çıkarılır (6).
Kemiksiz kalan etli deri geriye çevrilerek hayvanın sırtındaki etler kemiklerinden sıyrılarak ayrılır (7).
Etle deri kemiğe en yapışık yer olduğundan, sırttan bıçağı çalıştırırken (8) deriyi yırtıp zedelememeye çok dikkat etmelidir. Bıçak deriyle kemik arasında yürütülerek hayvanın gövde iskelet kemiği ayrılır (9).
Sonra el yardımıyla hayvanın gövde kemiği butlara kadar et ve deriden ayrılarak çekilir. Bıçakla but eklemi ve bu bölümdeki etler kesilir. Bu kemiğin etrafındaki etler kemikten ayrılır (10) kemikler çıkarılır (11).
Hayvanın gövde kemiğinin butlarla da ilişiği kalmayınca bir elle gövde iskeleti, diğer elle de sıyrılan etler tutulup gövde kemiği çıkarılır (12) atılır. Sonra makasla eklem yerlerindeki bağdokuları kesilir (13).
Daha sonra kümes hayvanı istendiği gibi doldurulup pişirilebilir. Doldurulan hayvana eski biçimi verilmelidir (14).
Bunun için de boyun kısmındaki ve gerisindeki kesik yerler beyaz bir iplikle dikilmelidir (15).

balık

ÖNEMLİ BİR BESİN MADDESİ

Balık en önemli yiyeceklerimizden biridir. Hem besin değeri çok yüksektir hem de sindirimi kolaydır. Bu nedenle yağlı olmaması ve tavada kızartılmaması şartıyla hastalara da verilebilir. Ayrıca çok çeşitli olması, çabuk üremesi ve genelde etten ucuz satılması nedeniyle uygun bir yiyecektir.

BALIKTAKİ PROTEİN

Balık, beslenmede büyük önemi olan protein açısından zengin bir besindir. Ortalama olarak 100 gr'lık yağlı bir balık eti 22 gr, yağsızı ise 10 gr protein içerir. İnsan organizması bu proteinin % 93'ünden yararlanmaktadır. Diğer etlerin proteinlerinden yararlanma yüzdesi ise çok düşüktür.

BALIK YAĞININ BESİN DEĞERİ

100 gr'lık yağlı balıkta ise 1 gr yağ bulunur. Balık yağlarının besleme gücü diğer etlerden daha üstündür. İnsan organizması balıktaki yağın % 95'inden yararlanmaktadır. Öte etlerin yağlarından yararlanma yüzdesi ise % 90'ın altındadır.

MADENSEL TUZLAR

Balıkta karbonhidrat miktarı azdır, buna karşılık birçok madensel tuz içerir. Deniz balıklarındaki fosfor, kalsiyum, klor, flüor ve iyot; tatlı su balıklarındaki potasyum fosfat miktarları hemen hemen hiçbir besin maddesinde bulunmayacak kadar fazladır.

Balık, başta A, B, P vitamini olmak üzere vitamince de çok kuvvetli bir besin maddesidir.

BALIKTAKİ KALORİ

Deniz balıklarının besin değeri tatlı su balıklarından daha yüksektir.

Balık, kalori açısından da üstün bir besin maddesidir.

Cinsine göre 100 gr taze balıktan 70-170 kalori elde edilebilir. (Yılanbalığının 100 gr'ında 230 kalori vardır.

Balık eti hemen hemen hiç şeker içermediğinden diyabet hastaları bol bol balık yiyebilirler.

Balığın kolay sindirilebilen bir besin maddesi olduğunu yukarıda söylemiştik. Bu nedenle mide hastaları ve nekahat devrinde olanlar çekinmeden balık yiyebilirler. Yağlı balıkların sindirimi daha güçtür. Bunun için ton, som, palamut, kefal, uskumru, yılanbalığı diğer balıklardan daha güç sindirilir. Bunların sindirim süresi 3-4 saattir. Dilbalığı, alabalık, mercan, kırlangıç, pisibalığı, çinakop gibi yağsız balıkların sindirim süresi ise 2-3 saat kadardır.

Taze balık ne kadar kuvvetli, doyurucu bir besinse bayatlamış balık da o derece tehlikelidir. Buzhaneye konmayan, buzlar içinde tutulmayan, suda iki günden fazla bekletilen balık bayatlar. Bayat balık insanı zehirler. Bunun için balık alırken yalnız diriliğine değil, tazeliğine de dikkat etmek gerekir.

BALIKTAN ZEHİRLENME

– Neden olur?

Diğer besinlerden kaynaklanan zehirlenmelerde olduğu gibi bayat balıktan zehirlenmenin de nedeni bakterilerdir. Yediğimiz balığın etinde çok sayıda bakteri üremiş olması veya bunların bıraktıkları toksinler zehirlenmeye yol açar.

Balıktan zehirlenmenin belirtileri 2-6 saat içinde ortaya çıkar. Bunlar şiddetli ishal, bulantı, kusma, karın ağrısı, bitkinlik, baş dönmesi, ateştir. Ağır zehirlenmelerde kaslarda kramplar görülebilir.

– Ne yapmalı?

Kusma veya ishal toksinlerin dışarı atılmasını sağladığı için ishali birden kesen ilaçlar, barsaklar iyice boşalmadan verilmemelidir. Hastaya 24 saat bol su içirilir. Uygun antibiyotik ve antitoksin verilir.

Ertesi gün yağsız çorba, şekersiz veya az şekerli çay ve kızarmış ekmek verilebilir.

BAYAT BALIK NASIL ANLAŞILIR?

Taze balıkların gözleri parlak, solungaçları kırmızı, ıslak olur. Bir balığın;

– karnı yumuşak, pörsük ise,
– kuyruğu gevşekse,
– gözleri mat veya içine kaçmışsa,
– pulları vücudundan kolayca ayrılıyorsa, yani dökülüyorsa,
– amonyağı andırır kötü bir kokusu varsa,
– solungaçları beyazımsı,koyu ve kuru ise,
– eti yumuşaksa,

o balığın taze olmadığına emin olabilirsiniz. Böyle balıkları almamak en akıllıca iştir.

BALIK ETİNİN LEZZETİ

Balık etinin lezzeti, yaşadıkları suyun temizliğine, aldıkları besine göre değişir. Türkiye'de, birçok akarsuyun çok çeşitli besin maddelerini taşıyarak döküldüğü Karadeniz'de yetişen balıklar en lezzetli balıklardır.

Balık tutulur tutulmaz başı kesilerek veya karınları bıçakla yarılarak öldürülüp, soğuk suya atılırsa eli daha lezzetli olur.

BALIKLARI RENKLERİNE GÖRE SINIFLANDIRMAK GEREKİR

Yemek pişirme yönünden balıkları beyaz etli ve siyah etli olarak ikiye ayırmak gerekir.

Beyaz etli balıklar: genellikle siyah etli balıklara göre daha hafiftir ve sindirimi daha kolaydır. Beyaz etli balıklar siyah etlilere oranla daha fazla jelatin içerdiği için haşlanmaya elverişlidir.
Siyah etli balıklar: bu gruba giren balıklar arasında çok lezzetlileri olmakla beraber etleri beyaz etli balıklara göre daha yağlı ve ağırcadır. Bu nedenle de sindirimi daha zordur.

BALIKLARIN SERVİS SIRASI

Balıklar, çorbadan sonra, et veya tavuktan önce yenir. Fileto durumunda adam başına 150-200 gr olarak, baş ve kılçığı çıkarılmamışsa 200-250 gr arasında servis yapılır.

BALIKLARIN HAZIRLANMASI

Pulların kazınması: balığın pullarını temizleyebilmek için kuyruğundan tutarak, çok keskin olmayan bir bıçakla kuyruktan başa doğru, yani pulların aksi istikametine kazırcasına sürtmek gerekir. Pulları kazındıktan sonra bütünüyle temizlenip temizlenmediğini anlamak için elle kontrol edilir. Balığa sürülen elin hiçbir pürtüğe rastlamadan kayması halinde pullar tamamen temizlenmiş demektir.
İçlerinin temizlenmesi: balığın solungaçları baş ve işaret parmaklarıyla tutulur ve çekilerek çıkarılır. Sonra balığın karnının alt tarafındaki deliğin hizası hafifçe kesilir ve solungaçtan boşalan yerden sokulan iki parmakla balığın bağırsakları çıkarılıp atılır (bu yöntem bazı kimselere zor geldiğinden balığın karnını yararak temizlerler). Sonra balığın içi, dışı bol suyla iyice yıkanır ve delikli süzgece konur. Böylece suları süzülür.
Balıklardan fileto çıkarılması: balıkların her iki taraflarındaki etleri çıkarmak için keskin bir bıçakla boğazdan başlanarak, kalın kılçık kemiği hizasından kuyruğa kadar kesilir. Balığın iki yanındaki etler kemik ve kılçıklarından ayırıldıktan sonra kuyruk tarafındaki et ve deri bıçakla hafifçe birbirinden ayırılır. Sonra bıçağın yüzü deriye doğru hafifçe yan tutularak yürütülür ve derisi yüzülür. Dilbalığıyla yılanbalığının derileri, et, kemikten ayırılmadan önce yüzülür. Bunun için dilbalığının siyah derisi kuyruk tarafından kesilir ve deriden bir uç elde edilmiş olur. Bu uç iki parmakla sıkıca tutulur ve yukarıya doğru sıyrılarak deri yüzülür. Derisi yüzülen dilbalığının iki yanının tam ortası keskin bir bıçakla kemik boyunca yarılır. Sonra bu yarığa sokulan bıçakla balığın eti kılçıklardan sıyırılarak çıkarılır ve filetolara ayrılmış olur.
Filetoları çıkarılacak pullu balıkların, pulları çıkarılmadan derileri yüzülür. Eğer yulları çıkarılırsa deri zedeleneceğinden bu deriyi yüzmek mümkün olmaz.

BALIĞIN SAKLANMASI

Balık genel olarak hemen pişirilmelidir. Hemen pişirilmesi mümkün değilse balık naylon torbaya konup, ağzı örtülür veya kapaklı bir kaba konur ve buzdolabının en soğuk yerinde saklanır. Ama balığın buzdolabında bir günden fazla tutulması doğru değildir. Eğer dondurulmuş balık alınmışsa buzdolabının en soğuk yerinde veya derin dondurucuda, paketinde belirtilen süreler içinde saklanabilir.

BALIĞIN UZUN SÜRE SAKLANMASI İÇİN YAPILAN İŞLEMLER

Tuzlu balık: balığın uzun süre saklanması için yapılan işlemlerin başında tuzlama gelir. Bunun için balıklar temizlenip suyu süzüldükten sonra büyük fıçılara kat kat dizilir, her katın üstüne bol tuz dökülür. Kullanılacağı zaman tuzları silkelenip yıkanır ve pişirilmeden yenir.
Salamura balık: balıklar temizlenip suları süzüldükten sonra büyük fıçılara dizi dizi yerleştirilirler. Her dizinin üstüne bol tuz ve biraz su serpilir. Bu tuzlu suda iyice pişen balıklar aylarca bozulmadan saklanabilir.
Tütsü balık: som, ringa, palamut, uskumru gibi balıklar birkaç gün saman tütsüsünde tutularak füme durumuna getirilir. Tütsülenmiş balıklar bir süre bozulmadan saklanabilir. Füme edilmiş balıklar, salamura ve tuzlu balıklarda olduğu gibi çiğ olarak yenir.
Kurutulmuş balık: çirozda olduğu gibi bazı balıklar özel kurutma odalarında güneş ışığıyla veya rüzgârla kurutulurlar. Bu balıklar da aylarca bozulmadan saklanabilir.
Konserve edilmiş balık: bazı balıklar pişirilerek, bazıları tuzlanarak ve bazıları da çiğ olarak konserve edilip saklanırlar. Bu balıklar konserve edilmiş diğer besin maddeleri gibi uzun süre bozulmadan saklanabilir. Pişirilerek konserve edilmiş balıklar genellikle salçalıdır. Tuzlanarak konserve edilmişlerin bir kısmı tuzlu olarak, bir kısmı da zeytinyağına yatırılmış olarak saklanır. Çiğ olanlar ise genellikle zeytinyağına veya sirkeye yatırılmış olarak konserve edilmiştir.
Dondurulmuş balık: çok taze olmasına dikkat edilerek satın alınan balıklar iyice temizlenerek derin dondurucuda, –18°C'de veya daha düşük sıcaklıkta hızla dondurulur. Bu şekilde dondurulmuş balıklar yine derin dondurucuda uzun süre saklanabilir. Evde yapılmış veya dışarıdan satın alınmış dondurulmuş balık oda sıcaklığında buzu çözüldükten sonra iyice yıkanarak istenilen usulde pişirilir.

dana ve koyun eti

• Buğu Kebabı

Kullanılacak malzeme (5 kişilik):
1 kg koyun eti (but tarafından),
250-300 gr arpacık soğanı,
3 çorba kaşığı margarin,
2 iri domates veya 1 çorba kaşığı tuzsuz domates salçası,
1 defneyaprağı, 2 kahve kaşığı kekik,
2 kahve kaşığı karabiber,
yeteri kadar tuz

Güvecin kapatılması için:
1/2 su bardağı un, 3/4 kahve fincanı su.

Yapılışı: Önce yarım bardak un, 3/4 kahve fincanı suyla yoğrularak hamur haline getirilir. Sonra orta boy bir güvece kuşbaşı kesilmiş 1 kg koyun eti, ince zarları soyulmuş arpacık soğanı, margarin, kabukları soyulmuş ve çekirdekleri çıkarıldıktan sonra küçük küçük doğranmış domates (veya 3 çorba kaşığı suda eritilmiş bir kaşık tuzsuz domates salçası) konulur. Kekik, karabiber ve yeteri kadar tuz serpildikten sonra iyice karıştırılır. En üste defneyaprağı konur, sonra güvecin kapağı örtülüp üzerine de bir ağırlık konulur.
Bu iş bittikten sonra, önceden hazırlanan hamurla, güveçle kapağı arasındaki aralık, buğu çıkaracak hiçbir delik kalmayacak biçimde iyice sıvanır.
Güveç 15-20 dakika hafif ateşte kaldıktan sonra ocağın altı açılarak etler orta ateşte 2-2,5 saat pişmeye bırakılır. Sonra güveç ateşten indirilir.
Kapağının kenarındaki hamurlar kesilerek temizlenir ve güveç sofraya götürülerek servis yapılır.

• Orman Kebabı

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
900 gr but tarafından yağlı koyun eti,
4 büyük patates, orta irilikte 3 havuç,
5 çorba kaşığı margarin,
250 gr soğan, 1/2 kahve fincanı iç bezelye (veya konserve edilmiş iç bezelye), 1 çorba kaşığı kekik,
yeteri kadar tuz ve 2-2,5 bardak su.

Yapılışı: Et iri kuşbaşı olarak kesilir. Soğanlar kabukları ayıklandıktan sonra iri iri doğranır. Patateslerin kabukları soyulup sekizer parçaya bölünür. Üzerleri kazınmış ve bol suda yıkanmış havuçlar iki parmak kalınlığında doğranır.
Bir tencereye margarin ve et konulur ve orta ateşte ara ara karıştırılarak yarım saat kadar pişirilir.
Bu süre sonunda yeteri kadar tuz ve ılık su eklenir, kabın ağzı örtülür ve içindekiler çok hafif ateşte 45 dakika kadar pişirilir. Et iyice yumuşayınca patates, havuç ve iç bezelye katılarak pişirmeye devam edilir. Sebzeler de pişince kekik serpilip bir-iki defa karıştırılır ve tenceredekiler servis tabağına alınıp sıcak sıcak servis yapılır.

• Çoban Kebabı

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
900 gr koyun eti, 3 çorba kaşığı margarin, çok küçüklerinden
250 gr soğan, orta boy 2 domates, irilerinden 4 patates,
10 diş sarmısak, 1 demet dereotu,
2 bardak su, yeteri kadar tuz

Yapılışı: Kemikli et kayısı iriliğinde parçalara doğranır. Patatesler kabukları soyulduktan sonra dörder parçaya bölünür. Soğanların kabukları soyulur ve bütün olarak bırakılır. Domatesler çekirdekleri çıkarıldıktan sonra küçük küçük doğranır.
Bir güvece et parçaları, ayıklanmış soğan, margarin, domates, ayıklanmış sarmısak ve yeteri kadar tuz konulup orta ateşte pişmeye bırakılır.
Domates ve et suyunu salıp çekince doğranmış patates ve ılık su eklenir ve güvecin ağzı kapalı olarak, yemek kısık ateşte 30-40 dakika pişirilir. Etler yumuşayıp pişince üzerine ayıklanarak yıkanmış ve kıyılmış dereotu serpilir ve güveç sofraya götürülerek servis yapılır.
Arzuya göre, yemeğe daha fazla sarmısak konulabilir.

• Çöp Kebabı

Kullanılacak malzeme (6 kişilik) :
900 gr koyun eti, 8 çorba kaşığı zeytinyağı, 2 çorba kaşığı margarin,
250 gr soğan, 1/2 kg patlıcan,
1/2 kg domates, 150 gr dolmalık biber, 2 bardak et suyu, yeteri kadar tuz ve kekik, şiş olarak kullanılabilecek 12 defne dalı.

Yapılışı: Patlıcanların kabuğu alaca denilen şekilde soyulduktan sonra eninden ve boyundan dörde bölünür. Bol tuzlu suya atılır ve yarım saat kadar bekletilir.
Dolmalık biberler dörde bölünür ve çekirdeği çıkarılır. Soğanların kabuğu soyulur. İri bir domates bir kenara ayrılır. Kalan domatesler soyulup çekirdeği çıkarıldıktan sonra küçük küçük doğranır. Etler kuşbaşı doğranır. 4 çorba kaşığı zeytinyağı tavaya konup kızdırılır. Yağ kızınca, sıkılarak tuzlu suyu çıkarılan patlıcanlar tavanın içine atılır ve karıştırılarak nar gibi kızartılır. Kevgirle yağını süzdürerek tavadan alınır.
Patlıcanlardan sonra, biberler tavaya atılır, kızarınca kevgirle yağı süzdürülerek tavadan alınır.
Tencereye et, soğan ve margarin

koyarak orta ateşe oturtulur. Tahta kaşıkla karıştırılarak çevirdikten sonra doğranmış domates ve yeteri kadar tuz katılır, tencerenin kapağı kapatılır ve domates ve et suyunu çekinceye kadar, ara ara karıştırılarak pişirilir. Suyunu çekince 4 çorba kaşığı zeytinyağı ve 2 bardak ılık et suyu dökülür, tencerenin kapağı kapatılır ve etler iyice yumuşayıncaya kadar pişirilir.
Etler pişince tencere ateşten alınır. Kevgirle etler çıkarılır. Soğanlar çıkarılıp atılır. Bu işler tamamlandıktan sonra, ince defne dalları 15 cm uzunluğunda kesilir, uçları sivriltilir. Bu çöplere sırasıyla bir et, bir patlıcan, bir biber şeklinde malzeme dizilir. Dizme işi tamamlanınca, fırın tepsisine yerleştirilir. Üzerine kekik serptikten sonra, daha önce ayrılmış olan domates ince ve yuvarlak dilimler halinde kesilerek, şişlerin üzerine yanyana yerleştirilir.
Tencerede kalan malzeme de tepsiye dökülür ve tepsi kızgın fırına sürülür. 10-15 dakika kadar pişirildikten sonra çıkarılır ve servis tabağına alınır. Suyu da üzerine dökülür ve sıcak olarak servis yapılır.

• Şiş Kebabı

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
1 kg koyun veya kuzu eti,
1 baş büyük soğan, 1 çorba kaşığı zeytinyağı, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Şiş kebaplık et genel olarak koyun veya kuzunun but, kol veya kürek bölümlerinden çıkarılır. Önce etin üzerindeki ince zar yüzülür. Sonra et, kuşbaşı diye anılan ve her bir yanı ortalama 2 cm olan parçalara bölünür.
Kuşbaşı parçalara doğranmış et bir sahan veya derince bir tabağa konur. Üzerine bir çorba kaşığı zeytinyağı, soğan suyu (bunun için soğan ince ince doğranır ve üstüne bir miktar tuz serpilir, 10 dakika kadar öylece bekletildikten sonra iyice sıkılarak suyu çıkarılır, böylece ete dökülecek soğan suyu hazırlanmış olur) dökülür ve iyice karıştırıldıktan sonra en azından 4-5 saat dinlendirilir (etin ideal dinlendirilme süresi 24 saattir).
Et dinlendirildikten sonra kuşbaşı parçalar, her bir parça arasında yarımşar parmak ara bırakılarak şişlere dizilir.
Daha sonra şişler kuvvetli, ama alevli olmayan odunkömürü ateşinin aşağı yukarı 4-5 parmak yüksekliğinde bir yerine yerleştirilir. Önce etlerin bir yüzü, sonra öbür yüzleri kızarıncaya kadar pişirilir.

Etler pişince şişten sıyrılarak tabağa alınır. Üstlerine tuz ve istenirse kekik serpilir ve servis yapılır.
Etlerin yanına garnitür olarak domates ve yeşil biber koymak isteyenler küçük küçük doğranmış domates ve biberleri başka bir şişe geçirerek ateşte pişirmeli ve tabaktaki etlerin yanına koymalıdırlar. Bir et, bir domates dizerek pişirilen etler sertleşeceklerinden şiş kebabı bu biçimde pişirilmemelidir.

• Kat Kat Kebabı

Kullanılacak malzeme (8 kişilik):
6 dilim dana eti (1300 gr), 6 dilim (150 gr) jambon, 400 gr taze mantar (veya 40 gr kuru mantar),
50 gr margarin, 1 bardak kırmızı şarap, birkaç defneyaprağı,

1 sap kereviz, 1 havuç, 1 baş soğan, birkaç sap maydanoz, yeteri kadar et suyu, 3 çorba kaşığı mısırözü yağı, yeteri kadar karabiber ve tuz.

Yapılışı: Kereviz yaprağı ve maydanoz irice doğranır. Havuçlar küçük parçalara bölünür. Soğan rendelenir. Hepsi 50 gr margarin ve 3 çorba kaşığı mısırözü yağıyla birlikte toprak bir tencereye konur. Tenceredekiler bir süre tahta bir kaşıkla karıştırılarak kavrulur. Bu arada tuz ve karabiber de serpilir. Soğanlar pembeleşince 1/4 bardak et suyuyla ıslatılır.

Sos hazırlanınca ateşe dayanıklı cam kayık tabağa bir dilim et konur. Üzerine sosun beşte biri, onun üzerine bir dilim jambon yayılır. Önceden saplarının topraklı bölümleri atılmış, iyice temizlenerek zarı çıkarılmış ve dilimlenmiş mantarların beşte biri jambon diliminin üzerine yayılarak konur. Sonra yine et diliminden başlayarak aynı işlem beş defa tekrarlanır. En üste yine et dilimi konur. Böylece aralarda sos ve mantar olmak üzere et dilimleri üst üste sıralanmış olur. Etin üzerine şarap dökülür ve cam tabağın kapağı örtülür; ateşe oturtularak yemek pişirilir.

Yemeğin pişirilmesi sırasında kabın kapağını mümkün olduğu kadar az açmalıdır. Yalnız etin, kabın dibine yapışmasını önlemek için kabı sık sık sallamak gerekir. Su yetmezse gerektiğinde sıcak et suyu katılır, 3 saat çok hafif ateşte pişirilir.

Yemek, servis tabağına konduktan sonra ince dilimlenir. Tabak patates püresiyle süslenir. Yemeğin suyu da üzerine döküldükten sonra sıcak sıcak servis yapılır.

• Kalyon Usulü Şiş Kebabı

Kullanılacak malzeme (8 kişilik):

6 kuzu böbreği, 3 kuzu yüreği,
1 kg but tarafından kuzu eti, 1 su bardağı zeytinyağı, 4 kepçe pilav,
2 kabak, 1 küçük kutu bezelye (veya 1,5 su bardağı taze bezelye),
2 körpe havuç, 8 sivri biber,
4 domates, 2 patates,
8 brüksellahanası, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Böbrek, yürek ve kuzu eti kuşbaşı büyüklüğünde doğranır, bir kapta tuzlanıp biberlenir.
Yarım bardak zeytinyağı ilave edildikten sonra ara ara karıştırılarak 24 saat soğukta dinlendirilir (isteğe göre 1 çorba kaşığı kekik, 2 defne yaprağı ve yarım limon suyu da katılabilir.
24 saat dinlendirilen et, böbrek ve yürek karışık olarak şişe geçirilir. Sonra bu şişler kuvveti, ama alevsiz odun ateşinin beş parmak yükseğine yerleştirilir. Ara ara etlerin dinlendirildiği zeytinyağıyla etler yağlanarak her tarafları nar gibi oluncaya kadar kızartılır. Şişlerden sonra dörde bölünmüş domates ve biber ızgarada pişirilir.
Diğer tarafta pilav hazırlanır. Kabuğu kazınmış havuç ve kabak tavla zarı büyüklüğünde de doğranır ve brüksellahanasıyla birlikte tuzlu kaynar suda haşlanır. Haşlanmış sebzeler istenirse sudan çıkarıldıktan sonra sote edilebilir.
Patatesler kibrit çöpü biçiminde hazırlanır ve bol yağda kızartılır.
Şiş kebaplar pişince şişlerinden çıkarılarak veya şişlerinden çıkarılmadan kayık biçimindeki servis tabağına yerleştirilir. Tabağa pilav ve garnitür olarak hazırlanan sebzeler yerleştirilir. Izgarada pişirilmiş domates parçaları ve biberler etlerin çevresine yerleştirdikten sonra servis yapılır.

• Yoğurtlu Kebab

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
750 gr koyun eti (but tarafından), yeteri kadar tuz.

Paparası için:
2 adet orta boy pide, 1 bardak et suyu, 1/2 kg yoğurt.

Üstü için:
3 çorba kaşığı tereyağı, 1/2 çorba kaşığı kırmızıbiber.

Yapılışı: Ceviz iriliğinde parçalar halinde doğranmış et, yarım parmak arayla şişe geçirilir. Sonra bu şişler kuvvetli, ama alevli olmayan kömür ateşinin üzerine yerleştirilir. Şişleri ateşten en az 4-5 parmak yukarıya dizmeye dikkat edilmelidir. Etler her tarafı iyice kızarıncaya kadar ateşte pişirilir.
Diğer taraftan pideler odunkömürü ateşinde iki tarafı nar gibi oluncaya kadar kızartılır. Sonra bu pideler kibrit kutusu büyüklüğünde kesilir ve büyükçe bir sahana yerleştirilir. Yarım bardak et suyu sıcak sıcak pidelerin üzerine döküldükten sonra sahanın kapağı kapatılır ve soğumaması için sahan hafif ateşin üzerine konur. Şişler ateşten indirilmeden önce sahandaki pideler tabaklara bölünür, bunların üzerine ezilmiş, hafifçe tuzlanmış yoğurt dökülür ve iyice kızdırılmış biberli yağ gezdirilir. Şişler bunların üzerine sıyrıldıktan sonra hemen servis yapılır.

• Bahçıvan Kebabı

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
1 kg koyun eti (but tarafından),
4 çorba kaşığı margarin, 25 tane arpacık soğanı, 2 büyük havuç,
2 orta boy domates (ya da 1 çorba kaşığı tuzsuz domates salçası),
1 bardak taze iç bezelye (ya da konserve), 1 demet dereotu,
2 bardak su, yeteri kadar tuz,
1 kırmızıbiber (isteğe göre).

Yapılışı: Tencereye margarinle kuşbaşı kesilmiş etler konur. Orta ateşte rengi dönünceye kadar arada bir karıştırılarak etler kavrulur. Üstleri kazınmış, halka halka doğranmış havuçlar da ilave edildikten sonra tencerenin kapağı kapatılır. Hafif ateşte etler suyunu çekinceye kadar aşağı yukarı bir saat pişirilir.
Ara ara karıştırılan etler suyunu çekince kabuğu soyulmuş, çekirdeği çıkarılmış ve küçük parçalara bölünmüş domates (veya 1 kahve fincanı suyla eritilmiş domates salçası), kabuğu soyulmuş arpacık soğanı, bir bardak iç bezelye (bezelye konserve ise tencere ateşten indirilmeden beş dakika önce katılır), küçük parçalar halinde doğranmış kırmızıbiber, yeteri kadar tuz katılır. Yemek suyunu çektikçe azar azar sıcak su (2 bardağı geçmemek üzere) katılır ve etler 1-1,5 saat kadar hafif ateşte pirişilir.
Etler pişince ince kıyılmış dereotu serpilir, şöyle bir karıştırıldıktan sonra servis tabağına aktarılır ve servis yapılır.
Anadolu'nun bazı bölgelerinde bahçıvan kebabının üzerine iyice ezilmiş yoğurt konuluyorsa da Alpaslan'ın sarayındaki ziyafetlerde ikram edilen ve ünü her tarafa yayılmış olan bahçıvan kebabı yoğurtsuz yenmekteydi.
Ülkemizin bazı bölgelerinde ise bu yemeğe uzunlamasına kesilmiş ve margarinde sote edilmiş patlıcan da katılır.

• Milas Şiş Kebabı

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
1 kg kuzu böbreği, yüreği ve karaciğerinden oluşan karışım,
4 dolmalık yeşil biber, 2 limon,
1 demet maydanoz, 200 gr füme et (dil veya çemensiz pastırma da olabilir), 1 çorba kaşığı kekik, 1 tatlı kaşığı karabiber, yeteri kadar tuz,
1 su bardağı zeytinyağı.

Yapılışı: Böbreğin, yüreğin ve karaciğerin yağlı ve sinirli bölümleri çıkarılır ve sonra kuşbaşı biçiminde doğranır. Füme et de aynı şekilde doğrandıktan sonra, hepsi çukurca bir kaba konur. Üzerine kıyılmış yarım demet maydanoz, tuz, kekik ve karabiber serpilir. Bir bardak zeytinyağı da konduktan sonra, ara ara karıştırılarak soğuk bir yerde 3 saat kadar dinlendirilir.
Bu arada dolmalık biberler ateşe tutulur; zar gibi ince kabukları kavrularak kabartılır, sert bir bezle temizlenir. Bol suda iyice yıkanır. Biberler etlere uygun büyüklükte doğranır.

Etler ve sakatat 3 saat dinlendirildikten sonra, zeytinyağları silkelenerek alınacak böbrek, yürek, ciğer ve füme et parçalarından birer tane şişe geçirilir, araya bir parça dolmalık biber konur, aynı sıra takip edilerek şişler doldurulur.

Şişlerin hazırlanması bitince kuvvetli, ama alevsiz odunkömürü ateşinden beş parmak yükseğe düzenli aralıklarla yerleştirilir. Ara ara sakatat ve etlerden artakalan zeytinyağından etlere fırça ile sürülerek şişlerin her tarafı iyice kızartılır.

Pişenler sıcak bir yerde tutulan servis tabağına şişleriyle birlikte konur. Bütün şişler pişince kebap sıcak sıcak servis yapılır, sırası ve düzeni bozulmadan şişlerden çıkarılıp tabakları konur. Artan yarım demet kıyılmış maydanoz ve ince ince doğranmış bir soğanla piyaz yapılır, kebapla birlikte sunulur.

Soğan piyazından hoşlanmayanlar dilimlenmiş domatesleri ızgarada pişirdikten sonra kebapların yanında servis yapabilir.

• Pilavlı Saltanat Kebabı

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
2 bardak pirinç, 2 bardak et suyu, 200 gr tereyağı, 200 gr koyun kıyması, 100 gr salamuraya yatırılmış veya füme edilmiş dil, 50 gr rendelenmiş gravyer peyniri, 25 gr kurutulmuş mantar, 2 çorba kaşığı domates salçası, sütte ıslatılmış bir dilim bayat ekmek, 1 küçük baş soğan, yarım demet maydanoz, 2 yumurta, 1 bardak sek beyaz şarap, 1 tutam cevz-i bevva, 4 çorba kaşığı zeytinyağı, yeteri kadar tuz, karabiber ve un.

Yapılışı: Dil, makine yardımıyla kıyma haline getirilir. Bir savarin kalıbı yağlanır.

Yayvan porselen bir kâseye koyun kıyması ve kıyma haline getirilmiş dil konur, üstüne tuz ve karabiber serpilir. İyice sıkıldıktan sonra ufalanmış bayat ekmek, rendelenmiş peynir, ince ince doğranmış maydanoz, cevz-i bevva, iki yumurtanın sarısı katılıp iyice yoğurulur. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparılıp iki avuç arasında yuvarlak köfteler yapılır.

Küçük bir tencereye 50 gr tereyağı 4 çorba kaşığı zeytinyağı konup orta ateşe oturtulur. Yağ kızınca una

bulanmış köfteler birkaç defada tencereye atılıp nar gibi kızartılır.
Köftelerin kızartılması bitince, az miktarda ılık suda veya et suyunda eritilen domates salçası tencereye dökülür. Bir iki defa karıştırdıktan sonra, köfteler ilave edilir. Tencerenin kapağı kapatılır, ateş hafifletilir ve köfteler bu salçada yavaş yavaş pişirilir.
Soğan rendelenir ve başka bir tencereye konur. Üstüne kalan tereyağı ilave edilerek kuvvetli ateşe oturtulur. Tahta kaşıkla karıştırılarak soğanlar pembeleşip yumuşadıktan sonra, sıkılarak suyu alınmış mantarlar ufalanarak konur.
Soğanlar pembeleşinceye kadar, karıştırılarak kavurmaya devam edilir. Soğanlar kavrulunca, yıkanmış ve suyu süzülmüş pirinç katılır. Pirinç de 1-2 dakika karıştırılarak kavrulur. 1 bardak şarap ile 2 bardak et suyu dökülüp tuz ve karabiber ilave edilerek, pilav pişirilir.
Pilav demlenince, yağlanmış savarin kalıbına bastırarak (hiç boşluk kalmaması için) boşaltılır. Kalıp servis tabağına baş aşağı edilerek biçimi bozulmadan aktarılır.
Pilavın ortasındaki boşluğa ve çevresine pişmiş olan köfteler yerleştirilir. Salçası da ortaya boşaltıldıktan sonra sıcak sıcak servis yapılır.

• Patlıcanlı Kebab

Kullanılacak malzeme (4 kişilik) :
Yarım kg kemiksiz koyun eti (but tarafından), 1 kg patlıcan, yarım kg domates, 1 kahve fincanı kıyılmış maydanoz, yarım bardak zeytinyağı, 1 çorba kaşığı margarin, yeteri kadar et suyu, tuz ve karabiber.

Yapılışı: Patlıcanlar alaca biçimde soyulduktan sonra yuvarlak dilimler halinde doğranır. Düzenli bir biçimde dizildikten sonra, üzerine tuz serpilir ve tabak hafif eğik bir duruma getirilerek bir saat kadar bekletilir. Böylece acımtırak suyu süzülür. Bu su süzüldükten sonra bol suda yıkanır. Diğer yanda koyun eti kuşbaşı olarak doğranır. Tencereye konup suyunu salıp çekinceye kadar karıştırarak kavrulur, suyunu çekince bir kaşık zeytinyağı katılır ve etler zeytinyağında karıştırılarak hafifçe kızartılır.
Et pişerken, tavada zeytinyağı kızdırılır. Yağ kızınca patlıcanlar azar azar konup, kızartılır.
Kızaran patlıcanlar kevgirle yağını süzdürerek tavadan çıkarılır ve küçük bir tepsiye yayılır. Bütün patlıcanlar kızarınca, üstüne tencerede kızartılmış olan et boşaltılır.
Kabuğu soyulmuş, çekirdeği çıkarıldıktan sonra kıyılırcasına ince doğranmış domates, bir tutam tuz, karabiber ve bir kaşık margarinle birlikte tencerede koyu bir salça oluncaya kadar pişirilir ve tepsideki patlıcan ve etlerin üstüne boşaltılır. Yeteri kadar da et suyu ilave edilerek orta ateşte veya orta ısılı fırında pişirilir.
Kebap suyunu çekince ateşten veya fırından alınır ve üzerine kıyılmış maydanoz serpilerek sıcak sıcak servis yapılır.
İsteğe göre, yemeğin üstüne karabiber yerine yuvarlak yuvarlak kesilmiş çekirdeksiz yeşilbiber konulabilir. O zaman, yeşilbiber parçaları tepsi ateşe veya fırına konmadan önce kebabın üzerine serpiştirilmelidir.

• Köy Kebabı Rulo

Kullanılacak malzeme (8 kişilik):
1 kg pançeta dilimi (süt danasından olmasını tercih edin), 400 gr tavuk göğüs eti, 3 dilim jambon, 4 iri sosis, 2 çorba kaşığı margarin, 2 çorba kaşığı zeytinyağı, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Et, büyük bir dilim haline gelinceye kadar dövülerek inceltilir. Sonra et tahtasının üzerine alınır.
Haşlanmış, kemiksiz göğüs eti dövülerek etin üzerine düzenli bir biçimde konur. Bunun üzerine de jambon ve yanlamasına kesilmiş sosis yerleştirilir. Sonra et dilimi, içini dağıtmadan rulo haline getirilir. Pişerken açılmaması için rulo üç yerinden temiz ve beyaz bir sicimle bağlanır, sonra bir fırçayla et rulosunun her yanına zeytinyağı sürülür ve ateşe dayanıklı bir kayık tabağın içine yerleştirilir. Yeteri kadar karabiber ve tuz serpildikten sonra fındık büyüklüğünde margarin parçaları rulonun üstüne ve yanına serpiştirilir. Tabağın kapağı kapatılarak çok hafif bir ateşin üzerinde bir saat kadar pişirilir.
Yemek ateşten indirmeden önce kabın ağzı açılır, ateşin ısısı yükseltilir ve rulonun dört bir yanı çevrilerek kızartılır. Kızardıktan sonra servis tabağına alınarak biraz soğuması beklenir. Sonra dilim dilim kesilir. Tabağın çevresi yuvarlak dilimler halinde kesilerek kızartılmış patatesle süslenerek servis yapılır.

• Sebzeli İncik Kebabı

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
İncik tarafından kesilmiş dört parça kemikli et (800 gr), 30 gr margarin, 1 körpe havuç, 1 baş soğan, 1 diş sarmısak, 1 çorba kaşığı domates salçası, 1 sap kereviz, 250 gr bezelye konservesi, 4 çorba kaşığı zeytinyağı, yarım su bardağı sek beyaz şarap, yeteri kadar kekik, tuz, karabiber, 1 kahve fincanı un.

Yapılışı: Havucun üstü kazınarak yıkanır ve ince ince doğranır veya rendelenir. Kereviz yaprağı yıkadıktan sonra ince ince kıyılır. Soğan rendelenir. Sarmısak havanda dövülür.

Bir güvece 30 gr margarin ve dört çorba kaşığı zeytinyağı konup ateşe oturtulur. Yağ kızınca una bulanmış incik parçaları güveçteki yağda ara ara çevrilerek her tarafları nar gibi kızartılır. Etler kızarınca tuzu, biberi eklilir ve üzerine şarap serpilir.

İki dakika pişirildikten sonra rendelenmiş ve kıyılmış sebze güveçteki etin üzerine dökülür. Karıştırarak sebzeler hafifçe kavrulur. Sebzeler diriliklerini kaybedince bir kahve fincanı ılık suda veya et suyunda eritilmiş domates salçası eklenerek güvecin kapağı kapatılır ve ara ara karıştırılarak pişmeye bırakılır. Yemeğin pişmesi yarılanınca suyu süzülmüş ve yıkanmış bezelye eklenir.

Yemek ateşten indirilmeden beş dakika önce üzerine kekik serpilir.

Yemek pişerken gerekirse ılık su eklemeyi ihmal etmemek gerekir.

Bu güzel yemek pirinç köftesiyle birlikte servis edilir.

• Şehriyeli Güveç Pilavı

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
750 gr yağlı koyun eti,
1/2 paket arpa şehriye,
1/2 kg domates, 2 baş soğan, 2 çorba kaşığı margarin, yeteri kadar tuz, karabiber ve su.

Yapılışı: Et kuşbaşı doğranır, iyice yıkanır ve güvece konur. Kuvvetli ateşe oturtulur ve karıştırılarak 1-2 dakika kavurulur . İnce ince doğranmış soğan, tuz ve karabiber katılarak soğan renk değiştirinceye kadar kavurmaya devam edilir.

Soğan renk değiştirmeye başlayınca, kabuğu soyulup çekirdekleri çıkarıldıktan sonra küçük küçük doğranmış domatesler ilave edilir. Domateslerle birlikte karıştırılarak biraz kavrulduktan sonra, etlerin üstünü örtecek kadar sıcak su konur ve orta ısılı fırına sürülür.

Güveç ara ara kontrol edilir ve suyunu çekince yeteri kadar sıcak su ilave edilir. Et ilik gibi yumuşayıp pişinceye kadar, orta ısılı fırında pişirmeye devam edilir.

Diğer bir güvece iki kaşık margarin konup, orta ateşe oturtulur. Yağ eriyince şehriye içine atılır ve karıştırarak pembeleşinceye kadar kavrulur. Şehriye iyice pembeleşince 1,5 bardak sıcak su katılır, tuz serpilir ve orta ateşte pişmeye bırakılır.

Şehriye suyunu çekince ortası çukurlaştırılır ve diğer güveçteki etli malzeme buraya boşaltılır. Güveç tekrar orta ısılı fırına konur ve 5 dakika daha pişirilir. Fırından alınan güveç bu haliyle sofraya götürülüp sıcak sıcak servis yapılır.

• Kuzu Çevirmesi

Kullanılacak malzeme (25-30 kişilik):
Postu yüzüldükten ve içi çıkarıldıktan sonra 10 kg kadar gelecek bir kuzu, bir-iki dal biberiye, birkaç dal kekik, 1/2 kg domates salçası, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Açık havada yapılan bir yemektir. Kuzunun derisi yüzülüp içi çıkarıldıktan sonra içi, dışı iyice yıkanır ve baş aşağı asılarak suyu süzdürülür. Sonra içi, dışı tuzlanıp biberlenir ve hafifçe sulandırılmış domates salçası sürülür. İçine dal halinde kurutulmuş kekik ve bir-iki taze biberiye dalı yerleştirilerek çevirmeye hazır hale getirilir.

Diğer taraftan, 1/2 m derinliğinde, 70-80 cm eninde ve kuzunun boyundan biraz daha uzunca kazılmış bir çukurda kütük halinde odun yakılır. Odunlar köz oluncaya kadar beklenir. Bu arada kuzu uzunlamasına sağlam bir kazığa geçirilir.

Ateş köz haline gelince ortasına kuzudan damlayacak yağların toplanması için uzun bir kap konur ve kazığa geçirilmiş kuzu bu çukurun üzerine oturtulur. Kazık ara ara çevrilerek kuzunun her yanı iyice pişirilip kızartılır.

Gerekirse, bir başka yerde yakılmış odun ateşinin közü çukurun dibine ve yanlara gelecek bir şekilde boşaltılabilir.

Ara ara çukurun dibindeki kapta biriken yağdan alıp kuzunun üstüne gezdirerek dökmek daha iyi kızarmasını sağlar.

• Kadınbudu Köfte

Kullanılacak malzeme (8 kişilik):
1 kg yağsız koyun kıyması, 1 baş irı soğan, 1 kahve fincanı pirinç, 1 kahve fincanı rendelenmiş kaşar peyniri (veya gravyer peyniri), 4 yumurta, 1,5 bardak su, 2 kahve kaşığı karabiber, yeteri kadar tuz, 1,5 su bardağı rafine zeytinyağı (veya susam yağı), 1 çorba kaşığı margarin.

Yapılışı: Bir tencereye margarin ve kıyılmış soğan koyularak soğanlar pembeleşinceye kadar karıştırılarak kavrulur. Sonra tencereye sıcak su ve ayıklanmış pirinç eklenir. Yeteri kadar tuz serptikten sonra tencerenin kapağı kapatılıp orta ateşte pirinç pişirilir. Pirinçler lapaması bir duruma gelince (eğer gelmemişse biraz daha su ekleyip tekrar pişirilir) ateşten indirilip soğumaya bırakılır. Diğer tarafta kıymanın üçte ikisi, içinde yağ bulunmayan bir tavaya konur. Kuvvetli bir ateşte,

kıyma suyunu salıp yeniden çekinceye kadar karıştırılarak kavrulur Sonra kıyma soğumaya bırakılır
Kıyma soğuyunca çiğ kıymayla karıştırılarak ya makineden geçirilir ya da yoğrulur. Bu kıymaya rendelenmiş peynir, karabiber, bir yumurta, yeter kadar tuz ve lapa durumuna geldikten sonra soğutulmuş pirinç katılır. Karışım 5 dakika kadar yoğrulup hepsi birbirine iyice karıştırılır. Sonra karışımdan yumurta iriliğinde parçalar alınır ve ıslak iki avuç arasında yuvarlayıp yumurta biçimine getirilir.
Bir porselen kâsede üç yumurta hafifçe çırpılır. Bir tavaya zeytinyağı koyup kuvvetli bir ateşte kızması beklendikten sonra, köfteler yumurtaya bulanıp tavaya atılır. Köftelerin her tarafı nar gibi kızarınca kevgirle alınıp sıcak yerde tutulan servis tabağına koyulur ve sıcak sıcak servis yapılır.

• Izgara Köfte

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
750 gr koyun kıyması, 1 baş büyük soğan, 2 yumurta, 2 çorba kaşığı zeytinyağı, yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Soğan ince ince doğranır, üzerine 1 tatlı kaşığı tuz serpilerek karıştırılır. 10 dakika kadar beklettikten sonra, ovularak suyu çıkarılır.
İki defa çekilmiş orta yağlı kıymaya iki yumurta ve çıkarılan soğan suyu katılır. İyice yoğrulan kıymadan ceviz büyüklüğünde parçalar koparılır. Avuç içinde yuvarlanır ve üstlerine hafifçe bastırarak yarım parmak kalınlığında yassılaştırılır.
Köftelerin her iki yanı da hafifçe zeytinyağına bulanarak tel ızgaraya yerleştirilir. Ateşin kuvvetli, ama alevli olmaması gerekir. Tel ızgara da ateşten 3-4 parmak yukarda bulunmalı ve önceden zeytinyağıyla yağlanmalıdır.
Izgaraya yerleştirilen köftelerin bir yanı kızardıktan sonra, çevrilerek diğer yanı pişirilir. 4-6 dakika kadar pişirdikten sonra servis tabağına alınarak sıcak sıcak servis yapılır.

• Çiğ Köfte (Ceyhan Usulü)

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
1/2 kg yağsız koyun eti, 1 kg köftelik ince bulgur, 2 adet iri domates (veya 1/2 çorba kaşığı tuzsuz domates salçası), 3 demet taze soğan, 1 demet maydanoz, 1/2 çay kaşığı karabiber, 1 çay kaşığı kırmızıbiber, 1 çay kaşığı kimyon, 1/2 çay kaşığı yenibahar, 3 çay kaşığı tuz.

Yapılışı: Bulgur iyice yıkanıp, bir kenarda süzülmeye bırakılır. 3 demet taze soğan ayıklanıp yıkanır ve yeşil kısımlarıyla birlikte ince ince kıyılır. Maydanoz yıkanır, ince ince kıyılır. Domateslerin kabukları soyulur, çekirdekleri çıkarılır, ince ince doğranır.
Domates, soğan, maydanoz, karabiber, kırmızıbiber, kimyon, tuz ve yenibahar iyice karıştırılıp bir kenara bırakılır. Bulgur süzüldükten sonra iyice dövülmüş (etin dövülemediği durumda iki defa çekilmiş kıyma kullanılır) etle karıştırılır, bu şekilde 10 dakika, domatesli karışım katıldıktan sonra ise 3-4 dakika daha birlikte ovularak yoğurulur.
Bulgur iyice yumuşayınca küçük parçalar alınıp elde sıkılarak köfte biçimi verilir ve tabaklara dikilir. Çoban salatasıyla servis yapılır.

Not: Çiğ köftenin bekletilmeden hemen yenilmesi gerektiği için servisten 15-20 dakika önce hazırlanmaya başlanır. Yoğururken sık sık eller soğuk suyla ıslatılır.

• Çiğ Köfte (Urfa Usulü)

Kullanılacak malzeme (5 kişilik):
1 kg koyun eti, 2 kg çiğ köftelik bulgur, 200 gr kırmızı biber, 2 baş kuru soğan, 4 demet maydanoz, 1 demet taze nane, 200 gr taze soğan, yeteri kadar biber salçası, domates (veya güneşte yapılmış domates salçası), karabiber, baharat, tuz ve birkaç marul (veya kıvırcık salata) yaprağı.

Yapılışı: Bulgurun kepeği eleyerek alınır ve bir tepsiye yayılır. Kuru soğanlar ince ince kıyılarak bir kaba konur. Kabuğu soyulan domates ezilir veya domates salçasına biraz su katılarak sulandırılır. Naneyle maydanoz yaprakları temizlenip yıkanır ve suları süzülünce ince ince kıyılır. Taze soğan ince ince doğranır.
Hazırlık işleri sona erince hemen köftenin yapımına geçilir. Koyun budunun gülle karası denilen siyah etinden 1 kg alınır, tahta tokmakla taşta dövülerek macun durumuna getirilir. Bu işlem yapılırken beyaz beyaz ayrılan sinirleri ayıklanır. Bu ayıklama işlemini beceremeyenler veya apartman katında oturdukları için komşularını rahatsız etmek istemeyenler, eti üç defa makineden geçirerek kıyma haline getirirler. Ancak makbul olanı dövülerek macun haline getirilmiş olanıdır.
Et iyice dövülerek macun durumuna getirilince tuzlanır ve bir tepsiye alınarak yoğurulmaya başlanır. Bu işlem yapılırken kıyılmış kuru soğan, kırmızıbiber, baharat, karabiber, biber salçası azar azar katılarak iyice yedirilir. Bir süre azar azar elle su verilir ve bu da ete yedirilir.
Artık sıra bulgurun yedirilmesine gelmiştir. Yoğurmaya yavaş yavaş devam edilirken temizlenmiş bulgurun katılmasına başlanır. Bulgur tamamen ete karıştırıldıktan sonra bir süre su alınmadan ve bulgur bulgura sürülerek karışım kuvvetle ve iki elle yoğurulur.
Bulgur, etin ve evvelce katılmış suyun rutubetiyle yumuşar. Kıvama gelince azar azar ve elle serpilmek suretiyle yoğurulmakta olan karışıma su, ezilmiş domates veya sulandırılmış domates salçası katılır.
Çiğ köftenin arada sırada tuzuna ve kıvamına bakılır. Uygun safhaya gelince yani ağıza alınan bulgur dağılınca kıyılmış taze soğanla nane ve maydanoz eklenir ve biraz daha su katılır. Birkaç defa daha karıştırılır. Sonra köfte, küçük lokmalar (sıkımlar) halinde marul (veya yeşil salata) yapraklarıyla kaplanmış tabaklara sıralanır. Üzerlerine bir-iki maydanoz yaprağı serpiştirildikten sonra bir sürahi ayranla birlikte sofraya götürülerek servis yapılır. Çiğ köfte, yapılır yapılmaz yenilmelidir, yoksa şişer ve nefaseti kaybolur. Genellikle, çiğ köfteyle birlikte içecek olarak ayran tercih edilir.

• Ekşili Köfte

Kullanılacak malzeme: (6 kişilik):
1 baş soğan, 1 çorba kaşığı domates salçası, 1,5 kahve fincanı kırık pirinç, 1 demet maydanoz, 3 bardak et suyu (veya sade su), 1/2 kg yağlı kıyma, 1 çay kaşığı karabiber, 1 çay kaşığı kırmızıbiber, yeteri kadar tuz, 2 çorba kaşığı margarin, 1 limonun suyu.

Yapılışı: Bir tencereye margarin ve ince ince doğranmış soğan konur ve tahta bir kaşıkla karıştırılarak soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Soğanlar renk değiştirmeye başlayınca tencereye 1 çorba kaşığı, ılık suda eritilmiş domates salçası katılır. Bir dakika pişirdikten sonra içine yarım demet kıyılmış maydanoz, 1 kahve fincanı kırık pirinç ve et suyu katılır. Tencerenin kapağı örtülür ve pirinç pişinceye kadar orta ateşte tutulur.
Diğer tarafta 1/2 kg orta yağlı kıymaya yarım fincan kırık çiğ pirinç ve yarım demet kıyılmış maydanoz katılır. Yeteri kadar tuz, karabiber ve kırmızıbiber konur, kıyma yoğurularak malzeme iyice karıştırılır. Sonra bu karışım fındıkla ceviz arası büyüklükte parçalara bölünür ve her parça ıslak avuçta yuvarlanarak köfte durumuna getirilir. Köfteler hazır olunca pirinci pişmiş olan tenceredeki kaynar suya atılır. Köfteler çiğken suyun dibinde durur, pişmeye başladıkça suyun yüzeyine çıkar. Tümü suyun yüzeyine çıkınca köftenin içindeki pirinç kontrol edilir. Kıymadaki pirinç pişmişse yemek hazır demektir.
Tencere ateşten indirilmeden önce bir limonun suyu dökülür. Bir taşım daha kaynatıldıktan sonra tencere ateşten indirilir ve servis kâsesine boşaltılan ekşili köfte sıcak sıcak servis yapılır.
Bu güzel kış yemeğini terbiyeli yemek isteyenler de olabilir. Terbiyelisi daha da lezzetli olur. Ekşili köfteyi terbiyeli yapmak için bir yumurta ve yarım limonun suyu birlikte iyice çırpılır. Sonra çırpmaya ara vermeksizin yemeğin suyundan yarım bardak kadarı azar azar katılır. Terbiye hazır olunca limon suyu konmuş ve bir taşım kaynamış olan ekşili köfte tahta bir kaşıkla hızlı hızlı karıştırılırken terbiye içine boşaltılır. İki-üç defa daha karıştırdıktan sonra tencere ateşten indirilir. Yemek servis kâsesine boşaltılır ve servis yapılır.

• Şiş Köfte

Kullanılacak malzeme (5 kişilik):
250 gr orta yağlı dana kıyması, 500 gr orta yağlı koyun kıyması, 2 dilim bayat ekmek içi, 1 baş soğan, 2 adet yumurta, 2 kahve kaşığı kırmızıbiber, yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Et evde kıyılacaksa, dana eti ile koyun eti birlikte ve iki defa makineden geçirilir. Kasaptan hazır olarak alındığında koyun kıyması ile dana kıyması yoğurularak iyice birbirine karıştırılır. Bu karışık kıymaya soğuk suda ıslatılmış ve iyice sıkılarak suyu süzülmüş bayat ekmek içi katılır ve 15 dakika yoğurulur. Evde, kıyma ve ekmek karışımı 5 dakika kadar yoğurulduktan sonra makine varsa makineden geçirilir ve makineden çıkardıktan sonra 1-2 dakika yoğurma yeterlidir.
Yoğurma işi bittikten sonra, yumurta, kırmızıbiber, yeteri kadar tuz ve soğan suyu ilave edilerek 5 dakika daha yoğurulur (soğan suyunu elde etmek için, ince ince doğranmış soğana tuz dökülerek bekletilir ve ovarak soğanın suyu alınır).
Kıyma her şiş için yumurta büyüklüğünde küçük parçalara bölünür, sonra şişe geçirilir ve parmak kalınlığında ve uzunca şişin çevresine yapıştırılır.
Bu şişler kuvvetli, ama alevli olmayan odunkömürü ateşinden aşağı yukarı 4-5 parmak yüksekliğinde yerleştirilir. Köftelerin bir yanı pişip kızarınca diğer yanı çevirip şişler 4-5 dakika kadar ateşte tutulur. Köfteler pişince ateşten alınır, şişlerden sıyrılarak çıkarılır, servis tabağına konur ve soğutmadan servis yapılır.

• İçli Köfte

Kullanılacak malzeme:
250 gr yağsız koyun kıyması,
1,5 bardak (375 gr kadar) köftelik bulgur, 2 çorba kaşığı çamfıstığı,
1 fincan dövülmüş ceviz içi, 1 çorba kaşığı kırmızıbiber, 2 baş soğan,
250 gr (içi için) kıyma,
1 demet maydanoz, 2 çay kaşığı kimyon, 2 yumurta, 125 gr tereyağı,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Maydanozu temizleyip bol suda yıkadıktan sonra birkaç sap bir kenara ayırır geri kalanı ince ince doğranır. Kuşüzümü yıkandıktan sonra iyice süzülür. Soğan çentilircesine ince ince doğranır.
Bir tavaya 25 gr tereyağı konup orta ateşte yağ eritilir. Kızmaya başlarken çamfıstıkları içine atılır tahta kaşıkla karıştırılarak hafifçe pembeleşinceye kadar kavrulur. Fıstık pembeleşince kıyılmış soğan katılır karıştırmaya devam edilir. Soğan renk değiştirince bu defa iç için ayrılmış kıyma ilave edilir. Kuşüzümü de katıldıktan sonra tuzu serpilir ve kıyma suyunu salıp çekinceye kadar karıştırılarak kavrulur. Tava ateşten alındıktan sonra karışıma dövülmüş ceviz içi, karabiber ve kıyılmış maydanoz ilave edilir, iyice karıştırılır.
Diğer taraftan bulgurun kepeği temizlenir.
Geniş ve yayvan bir kaba, koyun budunun gülle karası olarak bilinen

siyah kısmından alınmış iki defa makineden geçirilmiş kıyma konur. Kırmızıbiber, kimyon, tuz ve ara ara katılan yarım bardak su kıymaya yoğurularak yedirilir. Bulgur azar azar katılır. Yarım saat kadar yoğurulur.
Gerektiğinde azar azar su katılır. Böylece karışım, köfteyapılırken dağılmayacak kadar yumuşak bir kıvama getirilir. Bu arada bulgur da iyice yumuşamış olmalıdır.
Hazırlanan karışımdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınır, iyice ıslatılmış avuçların arasında yumurta biçimini alması için yuvarlanır. İşaret parmağı bir ucundan batırılarak öbür ucuna kadar döndürülerek oyulur, kenarları mümkün olduğu kadar inceltilir.
Dolmalık biber gibi içi boş olan bu köftelere iç harcı doldurulur, köftenin ağız kısmı parmakla sıkıştırılarak kapatılır.
Bir tencereye on bardak suyla tuz konup kaynatılır. Su kaynayınca içli köfteler dağılmamasına dikkat edilerek içine atılır. Tencerenin ağzı kapatılır ve orta ateşte yirmi dakika haşlanır.
Kalan tereyağı çukurca bir tavaya konur, haşlanmış köfteler kevgirle kaynar sudan çıkarılır, hafifçe çırpılmış yumurtaya bulanıp kızartılır.
İçli köftelerin kızartılması bitince tabak birkaç sap maydanozla süslenir ve servis yapılır.
İçli köfte aslında böyle pişirilip yenirse de kızartmayı yumurtasız yapmak kızartmadan yalnızca haşlayarak yemek, soğuk yemek, bulgur yoğurulduktan sonra buna için katılması gibi değişik biçimlerde de hazırlanabilmektedir.

• Kayseri Köftesi

Kullanılacak malzeme:
1/2 kg koyun kıyması, 1 baş soğan, 1 yumurta, 2 çorba kaşığı margarin, 1 demet maydanoz, irilerinden 1 kg patates, 12 dilim ekmek içi, 1/2 kg domates, 1 tutam kimyon, yeteri kadar yenibahar, süt ve tuz.

Yapılışı: Büyük ve yayvan bir kâseye rendelenmiş soğan, kıyma, sütte ıslatıldıktan sonra ufalanmış ekmek içi, ince kıyılmış maydanozun yarısı, yumurta, yeteri kadar tuz, kimyon, yenibahar ve karabiber konur.
Bu malzeme ara ara damlatılacak iki-üç kaşık suyla karıştırılarak yoğurulup karışım birbirine yedirilir. İyice yoğurulduktan sonra cevizden biraz küçük parçalara bölünüp ıslak iki avuç arasında yuvarlandıktan sonra bastırarak yassıtılır.
Diğer tarafta patateslerin güzelce kabukları soyulduktan sonra birer parmak kalınlığında dilimlere doğranıp tuzlu soğuk suya atılır, sonra bol suyla yıkanır, kurulanır ve tavada eritilen margarin yağının içine atılır.
Karıştırılarak bir-iki dakika kızartılan patatesler tavadan çıkartılıp yuvarlak bir tepsiye yanyana dizilir, üzerine köfteler konur.
Kabukları soyulup çekirdekleri çıkarıldıktan sonra yuvarlak dilimlere doğranmış domatesler de en üste yayıldıktan sonra gerekirse tuzlanır ve tepsi orta ısılı fırına konur. Köfteler ve patatesler pişince tepsi fırından çıkarılır. Yemek, biçimini bozmamaya gayret edilerek servis tabağına aktarılır. Üstüne kıyılmış maydanoz serpilip sıcak sıcak servis yapılır.
Bu yemeği tepsi yerine ateşe dayanıklı yuvarlak bir cam kapta pişirenler kabı değiştirmeden sofraya götürüp servis yapabilirler.

• Diplomat Köftesi

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
1/2 kg yağsız dana kıyması, 50 gr jambon, 100 gr salam, 50 gr dil peyniri, 1 çorba kaşığı margarin, 2 yumurta, 1-2 çorba kaşığı süt, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Jambon, dil peyniri ve salam makineden geçirilip kıyma haline getirilir, dana kıymasıyla karıştırılıp tekrar makineden geçirilir. Kıyma, porselen veya cam kapta yumurta, tuz, karabiber, 1-2 çorba kaşığı süt katılarak iyice yoğurulur.
Bir kalıp iyice yağlanır, karışım kalıba boşaltılır ve spatulayla iyice sıkıştırarak boşluklar doldurulur. Alüminyum folyoyla kapatılıp orta ısılı fırında 2 saat kadar pişirilir.
Bu sürenin sonunda alüminyum folyo kaldırılır, kıymanın üstünde biriken yağ süzülür ve soğumaya bırakılır. Soğuyunca kalıp baş aşağı edilerek tabağa aktarılır, dilimlenir ve soğuk olarak servis yapılır.
İsteğe göre köfteyi kalıba yerleştirirken karışımın ortasına, kayısı kıvamında pişirilmiş 2 yumurta konabilir. Bu, köfteye farklı bir görüntü ve tat verir. Ancak, gerçek diplomat köftesinden yumurta olmaz. Gene de, bu malzemenin içine rendelenmiş peynir ve başka cins baharat da koyarak farklı lezzette köfte de yapılabilir.

• Dana Sırt Rostosu

Kullanılacak malzeme:
Bir süt danasının sırt bölümü, 1 dal adaçayı, 2-3 dal biberiye, ince dilimlere bölünmüş dana içyağı, 2 çorba kaşığı margarin, 1 su bardağı sek beyaz şarap, 1/2 bardak mısırözü yağı, 1 tatlı kaşığı yenibahar, yeteri kadar karabiber ve tuz.

Yapılışı: Süt danasının sırt bölümü kasaptan bütün olarak alınır. İyice yıkanır. Suyu süzülür, keskin ve sivri bir bıçakla üzerinde birkaç delik açılır. Et karabiber ve tuzla iyice ovulur. Sonra fırın tepsisinin içine iki dal biberiye konur üzerine de et oturtulur. Etin üzerine adaçayının yaprakları serpilir. Bir-iki dal biberiye de bıçakla açılan deliklere sokulduktan sonra üzeri ince içyağıyla örtülür. Bunların üzerine de eritilmiş margarin ve yarım bardak mısırözü yağı döküldükten sonra tepsi orta ısıdaki (termostatlı fırınlarda 165-170 derece) bir fırına konur. Ara ara kontrol edilerek tepside biriken sular bir kaşıkla alınır ve bununla etin üstü ıslatılır. Böylece et pişip de iyice kızarınca tepsi fırından çıkarılır, büyük bir servis tabağına alınır.

Tepside birikmiş sular ve yağlar, üzerlerine bir bardak beyaz şarap dökülerek sulandırıldıktan sonra bir tavaya alınır. Etin üzerindeki yağlı bölümler kesilir ve ince ince doğrandıktan sonra tavaya atılır. Tava ateşe veya söndürülmemişse fırına konur. Bu sos koyulaşıncaya kadar kaynatılır. Bu arada rostonun kemiği ince ve keskin bir bıçakla çıkarılır, rosto dilimlere kesilir. Yine kemiklerin üzerine yerleştirilir ve sıcak bir yerde tutulur. Sos gereği kadar koyulaşınca bir kâseye boşaltılır ve rostoyla birlikte servis edilir. Bu güzel rostonun yanında kırmızı şarap ikram etmek yerinde olur.

• Jöleli Dana Rostosu

Kullanılacak malzeme:

1 kg süt danası kontrfilesi, 50 gr margarin, 1 dal adaçayı, 1 dal biberiye, 1/2 bardak sek beyaz şarap, 1 kutu hazır jelatin, 2 kahve fincanı mısırözü yağı, karabiber, eteri kadar tuz.

Yapılışı: Kemiksiz olarak alınmış kontrfile iyice yıkandıktan sonra suyu süzülür. Karabiber ve tuzla ovulur ve fırın tepsisine konur. Üzerine iki fincan mısırözü yağı

gezdirilir ve fındık büyüklüğünde margarin parçaları serpiştirilir. Adaçayı yaprakları ve biberiye konduktan sonra tepsi orta ısıdaki fırına konur. Ara ara kontrol edilerek tepside biriken sular kaşıkla alınır ve pişmekte olan etin üzerine dökülür. Et iyice kızarıp piştikten sonra üzerine 1/2 bardak şarap serpilir ve bir-iki dakika daha fırında tutulur.

Et fırında pişerken, jelatin kutusundaki tarife göre hazırlanır. Üçte ikisi servis tabağına yayılarak konur ve buzdolabında donmaya bırakılır. Jelatinin kalan bölümü buzdolabına konmadan, oda ısısında soğutulur.

Et pişince fırından çıkarılarak soğumaya bırakılır. Etin yarısı dilimlere bölünerek servis tabağına alınır, buzdolabında soğumaya bırakılmış jöleli et dilimlerinin üzerine yuvarlak kesilmiş salatalık turşusu konur. Oda ısısında soğutulmuş jelatin de bir fırçayla bütün et parçasının ve dilimlerin üzerine sürüldükten sonra servis tabağı yine buzdolabına kaldırılır. Burada bir süre tutulduktan sonra servis yapılır.

İsteyenler servis tabağının çevresini soğuk veya sıcak türlü garnilerle süsleyebilirler. Jöleli dana rostosu misafir ağırlayacaklar için idealdir. Çünkü bu yemeği bir gün önceden hazırlamak mümkündür.

• Sığır Eti Haşlaması

Kullanılacak malzeme (5 kişilik):

1 kg sığır eti (döş, pançeta veya bacak tarafından), 16 bardak su, 2 korpe havuç, 2 baş soğan, 1 diş sarmısak, 1 maydanoz kökü, 1/4 pırasa, 1 çorba kaşığı tuz.

Yapılışı: Soğan soyulur, havuç kazınır ve bütün olarak iyice yıkanmış maydanoz kökü, bir pırasanın dörtte biri, bir diş sarmısak, tuz ve sığır etiyle birlikte büyükçe tencereye konur. 16 bardak su katılarak

ateşe oturtulur. Isındığında yüzeyde beliren köpükler kevgirle alınıp atılır, tencerenin kapağı kapatılır ve et yumuşak bir duruma gelinceye kadar hafif ateşte 3-3,5 saat kadar haşlanır.
Et pişince, servis tabağına alınır, dilimlenir ve isteğe göre sıcak veya soğuk olarak servis yapılır. Soğuğu söğüş olduğundan susuz olarak servis yapılmalıdır. Sıcak olarak servis yapılacaksa, tenceredeki et suyu süzgeçten geçirilir, yarım bardak et suyu sıcak olarak et dilimlerinin üzerine dökülür ve servise hazır duruma getirilir.

• Sebzeli Dana Haşlaması

Kullanılacak malzeme (4 kişilik) :
400 gr dana eti (kemiksiz tarafından, haşlamalık), 25 gr margarin, 4 patates, 2 havuç, 1 sap kereviz, 1 demet maydanoz, 1 baş soğan, 1 çorba kaşığı domates salçası, 4 çorba kaşığı zeytinyağı, yeteri kadar et suyu, tuz ve karabiber.

Yapılışı: Maydanoz, bir sap kereviz iyice temizlenip yıkandıktan sonra ince ince doğranır. Havuzun kabuğu kazınır, yıkandıktan sonra soğanla birlikte rendelenir. Kabukları soyulmuş patatesler tavla zarı büyüklüğünde parçalar halinde doğranır.
Bir kuşaneye margarin ile zeytinyağı konur. Orta ateşe oturtulur. Yağ ısınınca sebzeler, bir kaşık et suyunda eritilmiş domates salçası konur. Tuzlanıp biberlendikten sonra üzerini örtecek kadar et suyu katılır. Kabın ağzı yarım örtülür, içindekiler hafif ateşte pişmeye bırakılır.
Diğer tarafta et bir tencereye konur. Üstünü örtüp dört parmak aşacak kadar su ilave edilir ve tencere ateşe oturtulur. Et pişince ateşten indirilir, bir kenarda soğumaya bırakılır. Et soğuyunca tencereden çıkarılıp dilimlenir.
Salça pişince et dilimleri içine atılır, bir taşım kaynatıldıktan sonra servis tabağına alınır, sıcak sıcak servis yapılır.

• Hisar Sarması

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
250 gr küçük tavalık yağlı sosis, sosislerin sayısı kadar ince zar gibi kesilmiş kuyrukyağı dilimi, 1/2 bardak sek beyaz şarap, 1 dal adaçayı, 1/2 su bardağı zeytinyağı, yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Sosislerin her biri iyice dövülmüş ve tuzlanmış, zar gibi ince kuyruk dilimlerine sarılır. Açılmamaları için de her sarma bir kürdanla tutturulur.
Sosislerin sarılma işlemi sona erince tavaya adaçayı ve yarım bardak

zeytinyağı koyulur. Yağ kızmaya başlayınca sarmalar içine atılır. Sarmaların her tarafı iyice kızarınca tavaya 1/2 bardak şarap dökülür ve kuvvetli ateşte tavanın ağzı açık olarak sosisler 15 dakika kadar pişirilir. Sosisler pişince suyuyla birlikte servis tabağına konup sıcak sıcak servis yapılır.

Bu yemekle oda ısısında, yani 18°C ısılı sek kırmızı şarap ikram edilir.

• Efe Sarması

Kullanılacak malzeme:
6 parça biftek, 6 çorba kaşığı yağlı tulum peyniri, yarım demet maydanoz, 1 yumurta, 1 fincan kırmızı şarap, 1 fincan et suyu, yeteri kadar mısırözü yağı.

Yapılışı: Et avuç içi büyüklüğünde ve mümkün olduğu kadar ince dilimlere bölünerek iyice dövülür. Yağlı tulum peyniri, 1 yumurta ve yarım avuç kıyılmış maydanoz karıştırılarak bulamaç haline getirilir. Sonra et dilimlerinden her birinin içine birer kaşık bu bulamaçtan konur ve et dilimleri yaprak dolması gibi sarılır, açılmaması için de birer kürdanla tutturulur. Mısırözü yağında sarmaların her tarafı kızartılır.

Etler kızarınca tavaya bir fincan kırmızı tatlı şarapla bir fincan et suyu dökülür ve kapağı örtülerek et iyice pişirilir. Ete sarması kızarmış patatesle servis yapılır.

• Süt Kuzusu Kapama

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
1 kg süt kuzusu, 2 demet dereotu, 1 baş kuru soğan, 30 baş yeşil taze soğan, 1 fincan su, yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Süt kuzusunun kol tarafından veya böbrek yatağı bölümün-

den bir kg'lık bir parça alınır ve kemikli olarak yumurta iriliğinde doğranır. İyice yıkanır ve süzülmeye bırakılır.
Yıkanmış ve küçük parçalara kesilmiş taze soğanlarla kabuğu soyulduktan sonra dörte bölünmüş kuru soğan, ince ince kıyılmış dereotu ve et tencereye konur. Üzerine bir fincan su döküldükten ve tuz serpildikten sonra tencerenin kapağı örtülür. Et yumuşak bir duruma gelinceye kadar, 1-1,5 saat hafif ateşte pişirilir.
Et pişince hemen servis tabağına alınır, servis yapılır..
Türkiye'nin bazı bölgelerinde bu kapamaya ince şerit biçiminde kesilmiş bir kök yeşil salata katılmaktadır. İsteğe göre bu malzemeye marul veya kıvırcık salata da eklenebilir. Ancak yeşil salata koymadan pişirilen kapama daha lezzetli olur.

• Terbiyeli Süt Kuzusu

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
1 kg süt kuzusu (but tarafından),
15 adet arpacık soğanı,
3 yumurtanın sarısı, 1 çorba kaşığı margarin, 2 çay kaşığı karabiber, yeteri kadar tuz, 1,5 limonun suyu, 3 kahve fincanı su.

Yapılışı: Süt kuzusu budunun kemiği çıkarılır ve etinin zar gibi ince derisi soyulur, yumurta büyüklüğünde parçalar halinde doğranarak bir tencereye konur.
Margarin ve kabukları soyulmuş arpacık soğanları bütün olarak ilave edildikten, karabiberi ve tuzu da serpildikten sonra etler, hafif ateşte pişmeye bırakılır. Her 15 dakikada yarım kahve fincanı su katılarak etler iyice yumuşayıncaya kadar 1-1,5 saat pişirilir.
Etler pişince porselen bir kaba yumurta sarıları, bir kahve fincanı su ve limon suyu konur, iyice çırpılarak köpürtülür. Sonra terbiye, hızlı hızlı karıştırılan etlerin üzerine dökülür ve bir dakika sonra tencere ateşten indirilir. Servis tabağında servis yapılır.

• Et Rulosu

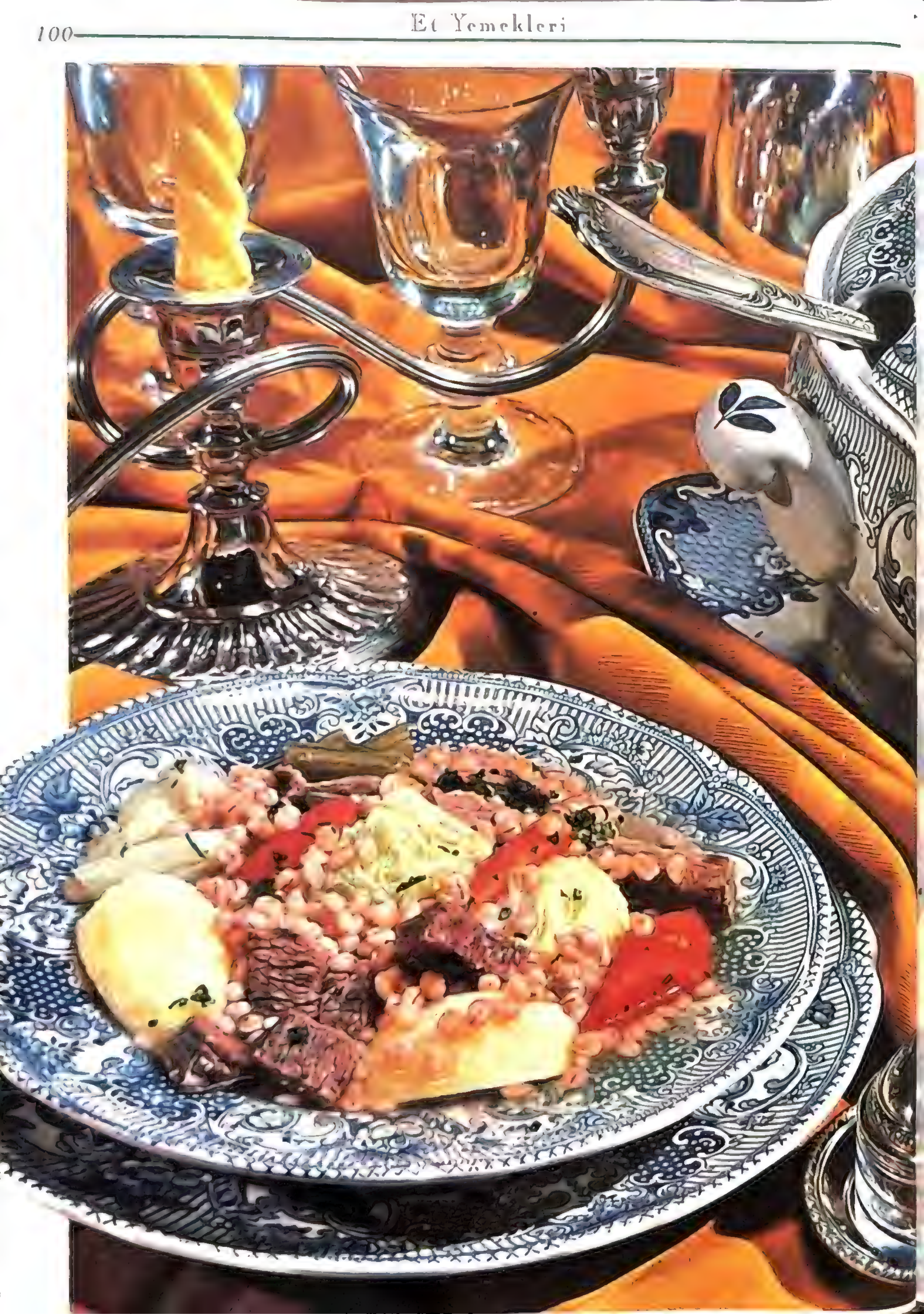
Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
Süt danasının pançeta bölümünden 1.5 kg'lık bir parça, 200 gr dilimlenmiş jambon, 60 gr tereyağı, 100 gr karışık salam, 75 gram rendelenmiş (kaşar peyniri), 3 yumurta, 1 demet maydanoz, 1 baş küçük soğan, zeytinyağında konserve edilmiş bir dolmalık biber, 2 dal biberiye, 1 su bardağı beyaz sek şarap, 8 çorba kaşığı zeytinyağı, yeteri kadar karabiber ve tuz.

Yapılışı: Pançeta yayılarak her iki yanı iyice tuzlanıp biberlenir.
Diğer yanda geniş ve büyük bir porselen kâseye yumurtalar kırılır. Bir tutam karabiber, bir tutam tuz ve rendelenmiş peynir ince ince kıyılmış maydanoz ilave ettikten sonra telle biraz çırpılır.
Bir tavaya tereyağının yarısı ve 4 çorba kaşığı zeytinyağı konarak, kuvvetli ateşe oturtulur. Yağ ısınınca çırpılmış yumurta karışımı tavaya dökülür. Hemen ateş hafifletilir ve az ısıda pişirilir.
Omletin altı pişince, omlet küreğiyle alt üst edilip diğer öbür yanı da iyice pişirilir. Omletin her iki yanı da pişirildikten sonra pançetanın üstüne yerleştirilir. Omletin üstüne de jambon dilimleri en üste de ince ince kıyılmış biber yayılır. Sonra dikkatlice rulo şeklinde sarılır. Rulo haline getirdikten sonra iki yanına birer, biberiye dalı konur ve salam bağlar gibi boyasız ince bir sicimle sıkıca ve iyice bağlanır.
Rulonun rahatça yerleştirilebileceği bir kaba, kalan tereyağı ve 4 çorba kaşığı zeytinyağı, ince ince doğranmış salam ve rendelenmiş soğan konur ve orta ateşe oturtulur. Soğan kızarmaya başlayınca rulo kaba yerleştirilir. Üzerine bir miktar tuz ve karabiber serptikten sonra sık sık çevirerek rulo iyice kızartılır.
Etin her yanı iyice kızarınca, üstüne şarap serpilerek dökülür. Çok az sıcak su da ilave ettikten sonra fırına sürülür. Her yanının iyice pişmesi için fırında da rulo ara ara çevrilir. Et pişince (çatal ete iyice batırıldığında et yumuşaksa ve kan çıkmazsa pişmiş olduğu anlaşılır), fırından çıkarılır, soğumaya bırakılır.
Et soğuyunca dilimlenir. Ateşe dayanıklı bir kayık tabağa dilimleri yerleştirilir. Suyu da süzgeçten geçirildikten sonra, dilimlerin üstüne gezdirerek dökülür ve yemek yeniden fırına konur, ısıtıldıktan sonra servis yapılır.
Servis tabağı haşlanmış veya sote edilmiş herhangi bir sebzeyle süslenebilir.
Bu yemekten önce, çorba veya konsome, sonra da karışık taze peynir ve meyve salatası ikram ederek, güzel bir mönü oluşturulabilir. Et rulosundan sonra pilav, makarna, hamur gibi ağır yemeklerden kaçınmak gerekir.

• Elbasan Tava

Kullanılacak malzeme (8 kişilik) :
1,5 kg koyun eti, 1 kg yoğurt, 6 yumurta, 125 gr margarin, yarım limon, yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Et yumurta büyüklüğünde doğranır, tuzlu kaynar suya atılıp haşlanır. Süzülerek fırın tepsisine yayılır. Üstüne eritilmiş margarin gezdirerek dökülür ve tepsi orta ısılı fırına konur. Ara ara çevrilir.



Bir kaba yumurta ve yoğurt konur. Telle veya çatalla çırparak, yeteri kadar tuz ile yarım limonun suyu ilave edilir. Karışım koyu bir boza kıvamına gelinceye kadar çırpılır. Etler kızarıp pembeleşince, üzerine bu karışım dökülür. Etin üzerindeki yumurtalı yoğurt koyulaşıp pembeleşince tepsi sıcak sıcak fırından alınır ve servis yapılır.

• Soğan Soslu Dana Haşlaması

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
400 gr süt danası (rostoluk, kemiksiz tarafından), 50 gr margarin, 2 baş soğan, 1 kaşık un, 1 tatlı kaşığı tarhun, 1/2 lt et suyu, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Et, üstünü örtecek ve iki parmak aşacak kadar suyla haşlanır. Gerektiğinde su ilave edilebilir. Et pişince bir kenarda soğumaya bırakılır. Et soğurken diğer tarafta, ince ince çentilmiş soğanlar kaynar tuzlu suda 5 dakika kadar haşlanır, bir kevgirle sudan çıkarılır.
Bir tavaya margarin konup eritilir. Sonra buna haşlanmış ve suyu süzdürülmüş soğanlar atılıp tahta kaşıkla karıştırılarak kavrulur. Soğanlar pembeleşince hızlı hızlı karıştırmaya devam edilirken azar azar un serpilip yağlı soğana yedirilir. Tuzlanıp biberlendikten sonra yağlı ve soğanlı un 3-4 dakika daha karıştırılarak kavrulur.
Bu süre sonunda kaynar et suyu ince ince akıtılarak karışıma yedirilir. 20 dakika kaynatıldıktan sonra salçaya tarhun serpilir.
Diğer tarafta soğumuş olan haşlama dilimlenir ve ateşe dayanıklı bir kaba düzenli bir biçimde yerleştirilir; üzerine soğanlı sos dökülür. Kızgın fırına sürülüp 10 dakika tutulduktan sonra çıkarılıp servis yapılır.

• Fırında Koyun Budu

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
Bir koyun budu, 100 gr birer parmak kalınlığında dilimler halinde kesilmiş salam veya jambon, 30 gr margarin, 1 limonun suyu, iki diş sarmısak, 1 tutam mercanköşk, 1 tutam kekik, 1 bardak zeytinyağı, yeteri kadar tuz ve karabiler.

Yapılışı: Sarmısağın kabuğu soyulur ve küçük küçük doğranır. Salam dilimleri birer parmak uzunluğunda parçalar halinde doğranır. But çeşitli yerlerinden ince ve uzun bıçakla delinir ve salam parçaları bu deliklere yerleştirilir. Sarmısak parçaları da açılan deliklere yerleştirildikten sonra, but derin bir çömleğe yerleştirilir.
Yarım limonun suyu ve 1 bardak zeytinyağı iyice çırpılır. Bu karışım tuzlanmış ve biberlenmiş koyun budunun üstüne gezdirerek dökülür. But, ara ara çevrilerek, bu karışım içinde 3-3,5 saat kadar dinlendirilir. But, bu süre sonunda buradan alınıp yayvan bir güvece yatırılır. Margarin küçük küçük parçalara bölünüp budun üstüne serpilir. Budun bekletildiği karışım çırpılır ve budun üstüne birkaç kaşık kadar gezdirerek döküldükten sonra, güveç orta ısılı fırına sürülür. But ara ara çevrilerek ve gerektikçe, budun bekletildiği karışımdan kaşık kaşık alınıp etin üstüne dökülerek iyice pişirilir.
But pişince, servis tabağına yerleştirilir. Yanına, fırında patates veya tereyağında sote edilmiş kuşkonmaz konarak servis yapılır.

• Sebzeli But Dolması

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
4 tavuk budu, 50 gr rendelenmiş kaşar peyniri, 250 gr lor peyniri, 150 gr makineden geçirilerek kıyılmış salam, 30 gr margarin, 4 çorba kaşığı zeytinyağı, 1 yumurta, 1 bardak sek beyaz şarap, 1 çay bardağı et suyu (veya tavuk suyu), 1/2 kg ıspanak (veya labada, ebegümeci vb.) bir demet maydanoz, 1 dal biberiye, 1 tutam cevz-i bevva, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Ispanak temizlenip yıkandıktan sonra, çok az tuzlu suda haşlanıp suyu süzülür. Ezilerek püre haline getirildikten sonra, yayvan bir cam veya porselen kaba boşaltılır. Kıyılmış maydanoz, lor peyniri, kıyılmış salam, rendelenmiş kaşar peyniri, yumurta bir tutam cevz-i bevva yeteri kadar tuz ve karabiber ilave edilir ve yoğurarak iyice birbirine yedirilir. Bu karışımla önceden hazırlanmış tavuk butlarına (Bkz. Et Yemekleri - Kümes Hayvanlarının Kemiklerini Ayırma Usulü) doldurulur.
Butlar dikilip eski biçimlerine getirildikten sonra, bunları rahatça alacak genişlikte tavaya margarin ile 4 çorba kaşığı zeytinyağı ve biberiye dalı koyarak ısıtılır. Yağ kızmaya başlarken, içi doldurulmuş butlar tavaya yerleştirilir ve ara ara çevirerek nar gibi kızartılır. Butlar kızarınca üstüne şarap serpilir.Sonra1 çay bardağı sıcak et suyu (veya tavuk suyu) ilave edildikten sonra fırına sürülür. Butlar ara ara çevrilerek iyice pişirilir. Sebzeli but dolmaları pişince, servis tabağına alınır. Haşlanmış kuşkonmaz başları veya sote edilmiş çeşitli sebzelerle süslendikten sonra tavadaki sos da gezdirilerek üstüne dökülür ve hemen servis yapılır.

kümes hayvanları

• Tavuk Yahnisi

Kullanılacak malzeme (8 kişilik):
2 piliç, 6 çorba kaşığı margarin, 6 baş soğan, 4 iri domates (veya 1 kahve fincanı tuzsuz domates salçası), 2 kahve kaşığı karabiber, 2 bardak su, yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Tavuk bol suda iyice yıkanır. Sonra but, göğüs, kanat olmak üzere parçalara ayrılır. Kaburga ve bel kemikleri çıkarılır. Böylece parçalara ayrılmış olan tavuklar 6 çorba kaşığı margarinle kuvvetli ateşte 8-10 dakika karıştırılarak sote edilir. Sonra ince ve yarımay biçiminde doğranmış soğanlar katılır, tuz serpilir ve tahta kaşıkla karıştırarak soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur.
Soğanlar pembeleşince, kabukları soyulmuş, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra küçük parçalara doğranmış domatesler (veya 1 kahve fincanı suda sulandırılmış salça) katılır. Karabiber serpildikten sonra tencerenin kapağı örtülür, bir-iki dakika pişirilir. Sonra iki bardak sıcak su katılır ve tavuklar yumuşak bir duruma gelinceye kadar hafif ısılı ateşte 1,5-2 saat pişirilir (tencerede ki su yetmezse azar azar bir miktar daha sıcak su katılabilir). Yahni pişince servis tabağına boşaltılır ve servis yapılır.

• Terbiyeli Tavuk

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
1200-1400 gr'lık bir tavuk, 50 gr margarin, 1 çorba kaşığı un, 1 demet maydanoz, 1 tatlı kaşığı kekik, 1 defneyaprağı, 1 sap kereviz, 1 baş soğan, 2 yumurta, 1 körpe havuç, 1 limon, 3 çorba kaşığı zeytinyağı, 1/2 lt kadar tavuk suyu, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Tavuk yıkanıp temizlenerek parçalara ayrılır. Bir güveçte margarinin yarısı ve zeytinyağı kızdırılır. Tavuk parçaları güvece atılır ve her yanı nar gibi kızartılır. Tavuklar kızarınca bir yandan bunları tahta bir kaşıkla karıştırmaya devam ederken, diğer yandan azar azar un serpilir. Bir fincan kadar sıcak tavuk suyu katıldıktan sonra güveçtekiler 2 dakika kadar karıştırılarak pişirilir. Sonra tavuk suyunun tamamı sıcak olarak dökülür, tuz ve biber eklenir.
Bir tülbente bağlanmış rendelenmiş soğan, havuç, kereviz, maydanoz, kekik ve defneyaprağı da güvece atılıp kapağı kapatılır ve yemek kısık ateşte iyice pişirilir.
Tavuklar pişince güvecin kapağı açılır, tülbente sarılı kokulu bitkiler çıkarılıp atılır. Yumurtalar yarım limonun suyuyla birlikte porselen bir kâsede çırpılır. Güveçteki sudan alınıp hızlı hızlı karıştırılmakta olan yumurtaya dökülür. Sonra güveçtekiler hızlı hızlı karıştırılırken yumurtalı karışım azar azar eklenir. Güveç ateşten indirilip sofraya götürülür ve sıcak sıcak servis yapılır.

• Ispanaklı Tavuk

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
1 tavuk (1 kg 200 gr'lık), 140 gr margarin, 600 gr ıspanak, 1 baş soğan, 1 havuç, 2 diş sarmısak, 1 çay kaşığı kişniş, yeteri kadar kırmızıbiber, karabiber, tuz.

Yapılışı: Tavuk temizlendikten sonra bol suda iyice yıkanır. Sonra dışı kazınmış havuç ve kabuğu soyulmuş soğanla birlikte bir tencereye konur. 2 lt su katıldıktan sonra, tencere hafif ateşe oturtulur, kapağı kapatılarak tavuk haşlanır.
Beri yanda ıspanağın kökü ve kötü yaprakları ayıklandıktan sonra bol suda iyice yıkanır. Bir süzgeçte suyu süzdürülür, iri iri doğranır ve bir kenara bırakılır.
Tavuk haşlandıktan sonra parçalara ayrılır.
Bir güveçte eritilen margarine, havanda kişnişle birlikte dövülerek macun kıvamına getirilmiş sarmısak katılır. Tuzu ve biberi serpildikten sonra tavuk parçaları ilave edilir ve çevrilerek nar gibi kızartılır.
Tavuk parçaları kızarınca yarım bardak tavuk suyu ve doğranmış ıspanak konur, güvecin kapağı kapatıldıktan sonra 15-20 dakika daha orta ateşte pişirilir. Güveçle veya servis tabağına aktarılarak servis yapılır.

• Çerkez Tavuğu

Kullanılacak malzeme (5-6 kişilik):
İri 1 tavuk (1200-1500 gr'lık), 14 bardak su, 1 baş orta büyüklükte soğan, 1 körpe havuç, yarım demet maydanoz, 1 çorba kaşığı tuz.
Sos için: 400 gr ceviz içi, 1 büyük soğan, üç dilim küçük bayat ekmek, 3 1/4 bardak tavuk suyu, 1 çorba kaşığı kırmızıbiber, yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Tavuğun tüyleri yolunup, içi temizlendikten sonra tütsülenir ve bol suda iyice yıkanır. Tavuk içinde soğan, havuç, maydanoz ve 14 bardak su bulunan büyük bir tencereye konur. Tuz ilave edildikten sonra orta ateşte pirişilmeye başlanır. Suyun ısınması yüzeyde belirecek köpükler kevgirle alınıp atılır. Sonra tencerenin kapağı örtülür ve tavuk 2-2,5 saat kadar hafif ateşte haşlanır.
Tavuk pişince ateşten indirilir ve

soğumaya bırakılır. Sos için ceviz içi havanda iyice dövülür veya çok ince dişli bir kıyma makinesinden üç defa geçirerek kıyılır. Bayat ekmek dilimleri suda ıslatıldıktan sonra, sıkarak suyu süzülür. Suyu süzülmüş ve ufalanmış ekmek dilimleri ile kıyılmış ceviz içi ve rendelenmiş soğan bir kaba konulur. Tuz ve kırmızıbiberi de üzerine serptikten sonra, karışım iyice harmanlanır ve iki defa makineden geçirilir.

Bu işlem sırasında cevizin yağı çıkar. Bu yağdan yarım bardak kadar süzerek alınır. Çıkan yağ yarım bardaktan fazlaysa, sadece yarım bardak kadar alınır, kalan karışımın içinde bırakılır. Sonra kaşıkla karıştırarak azar azar 3 1/4 bardak tavuk suyu katılır. Ceviz içi topak topak kalıyorsa, tavuk suyu içinde iyice dağılmıyorsa, karışımı birkaç defa ince delikli süzgeçten geçirilerek ceviz içi tavuk suyunda iyice dağıtılır.

Diğer yanda soğumuş olan tavuğun eti iyice ufak parçalara bölünür. Sonra sosun yarısı ile tavuk parçacıkları iyice karıştırılır ve kayık biçimindeki servis tabağına dökülür. Üzerine sosun diğer kalan kısmı da döküldükten sonra, daha önce alınmış olan ceviz yağı gezdirerek dökülür. Ceviz yağıyla süsledikten sonra, Çerkez tavuğu servise hazırdır.

• Tavuklu Kağıt Kebabı

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
1 kg piliç, 6 dilim macar salamı, 3 dilim Jambon, 100 gr rendelenmiş gravyer peyniri, 1 limonun suyu, yeteri kadar tuz, yeteri kadar karabiber, 1 baş iri soğan, 3 iri domates, 6 kahve kaşığı su, 3 çorba kaşığı mısırözü yağı, 4 çorba kaşığı margarin, 2 körpe havuç, 1 demet maydanoz, 6 adet defneyaprağı, 1 fincan kırmızı şarap, 6 adet yağlı kâğıt.

Yapılışı: Tencereye 1 çorba kaşığı margarin, iki çorba kaşığı mısırözü yağı (zeytinyağı da olur) konur. Orta ateşte tavuğun her tarafı kızartılır. Tencere ateşten çekilmeden önce tavuğa limon suyu serpilir. Tavuk tencereden çıkartıldıktan sonra butları ve kanatları ayrılır. Gövdesi de ortadan ikiye bölünür. Tavuğun sakatatı küçük küçük doğranır. Havuçların üstü kazınıp biraz haşlana-

rak tavla zarı büyüklüğünde doğranır. Tenceredeki yağa bir kaşık mısırözü yağı katılır. İçine ince kıyılmış soğan konduktan sonra tencere orta ısıdaki bir ateşe oturtulur. Soğanlar pembeleşmeye başlayınca havuç tuz, karabiber, tavuğun sakatatı, kabuğu çıkarılmış çekirdekleri ayıklanmış küçük küçük kesilmiş domates eklenir. Beş dakika birlikte kızartılır ve ateşten indirilir.

Her yağlı kâğıdın ortasına küçük kareler halinde bölünmüş birer dilim salam yarımşar dilim jambon konur. Bunların üzerine altıya bölünmüş olan tenceredeki karışım yayılır ve üzerine rendelenmiş gravyer peyniri serpilir. En üste birer parça tavuk defneyaprağı ve bir tutam kıyılmış maydanoz konur. Birkaç damla kırmızı şarap, birer kahve kaşığı su ve yarımşar çorba kaşığı margarin eklendikten sonra kâğıtlar iyice kapatılır ve bir tepsiye yanyana dizilir. Sonra orta ısıdaki bir fırına konur ve 15-20 dakika kadar pişirilir. Kâğıt kebapları fırından çıkarılınca olduğu gibi birer tabağa konur ve servis yapılır.

• Piliç Galantin

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
1 piliç (1 kg ağırlığında),
300 gr jambon, (1 cm kalınlığında dilimler halinde), 200 gr dil,
(1 cm kalınlığında dilimler halinde),
200 gr pançeta (1 cm kalınlığında),
200 gr kuyruk yağı
(1 cm kalınlığında dilimler halinde),
150 gr dana kıyması, 30 gr mantar,
50 gr çamfıstığı, 2 bardak tatlı,
kırmızı şarap, 1/2 bardak konyak,
1 körpe havuç, 1 sap kereviz,
1 baş iri soğan, 2 tane karanfil,
2 defne yaprağı, 6 yaprak jelatin,
2 tutam kekik, 2 yumurta, 1/2 çorba kaşığı tane karabiber, yeteri kadar tuz, 1 tatlı kaşığı sirke.

Yapılışı: Piliç temizlenir. Tütsülenir. Bol suyla iyice yıkanır, kemikleri, biçimini bozmamaya çalışarak çıkarılır.

Jambon, pançeta, dana dilimi, dili ve kuyruğu derin ve geniş bir toprak kaba konur. Tavuğun yüreği ve ciğeri ödü patlatılmadan ayrılır ve katısıyle birlikte kıyılır, dana kıymasıyla birlikte toprak kaptakilere katılır. Üzerlerine, doğranmış mantar, çamfıstığı, iki tutam kekik, karanfil, defneyaprağı ve yarım kaşık tane karabeber konur.

Toprak kap ateşe oturtulduktan sonra içine şarap ve konyak katılır, bunlar 10 dakika kaynatılır. Sonra kaptaki karanfil, defneyaprağı ve tane karabiber çıkarılır.

Pilicin but, kanat gibi yerlerine daha çok kıyma koymaya dikkat ederek, fıstık ve mantar dilimleriyle birlikte şerit biçimindeki içler pilicin içine yerleştirilir. Sonra tavuğun boylu ve gerisi, beyaz iplikle dikilir. Budu ve kanatları güzelce bağlandıktan sonra yağlı kâğıtla sarılır ve derin bir tencereye konur.

Pilicin üstünü örtecek kadar soğuk su ilave edilir. Soğanın kabuğu soyulur, havucun kabuğu kazınır, kereviz yaprağı ile birlikte doğranmadan kaba konur kuvvetli ateşe oturtulur. Yeteri kadar tuz katıldıktan sonra 45-50 dakika kaynatılır.

Piliç pişince ateşten indirilir. Kaynadığı suyun içinde soğutulur.

Kapta kalan suyla jambon, pançeta ve diğer etlerin kaynatıldığı şaraplı su birleştirilir, süzülür, 1 lt'si alınır. Bu su 1 tatlı kaşığı sirkede çırpılmış yumurta ve soğuk suda ıslatıldıktan sonra iyice sıkılmış jelatinle karıştırılır ve 1-2 dakika birlikte kaynatıldıktan sonra soğumaya bırakılır. Jelatinli salça donmak üzereyken bir kenarda soğumuş olan tavuğun üstüne sürülür. Tabağın çevresi süslenir servis tabağı yemek vaktine kadar buzdolabında tutulur.

• Tavuklu Ekşili Köfte

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
400 gr tavuk eti (göğüs eti tercih edilmeli), 100 gr salam,
50 gr rendelenmiş kaşar peyniri,
4 yumurta, 1 demet maydanoz,
2 litre tavuk suyu (et suyu da olabilir), 1 baş soğan, 1 çay kaşığı karabiber, 1 limonun suyu,
yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Haşlanmış tavuk eti ve salamı kıyılır. Maydanoz ayıklanıp iyice yıkandıktan sonra ince ince doğranır. Soğan rendelenir.

Bir kaba kıyılmış tavuk eti ve salam, doğranmış maydanoz, rendelenmiş soğan, yeteri kadar tuz ve karabiber ve rendelenmiş kaşar peyniri konur. Üzerine üç yumurta kırdıktan sonra yoğurulur. İyice yoğurduktan sonra fındık iriliğinde küçük köfteler yapılır.

Tavuk suyu tencereye konup kaynatılır. Su kaynayınca, hazırlanmış köfteler yavaşça suya boşaltılır. Orta ateşte köfteler 10-15 dakika kadar pişirilir.

Köfteler pişince porselen bir kâseye bir yumurta kırılır ve limon suyu konur. İyice çırptıktan sonra karıştırmaya ara vermeden kaşık kaşık sıcak çorba suyu ilave edilir. On kaşık tavuk suyu ilavesinden sonra hızlı hızlı karıştırarak terbiye tencereye boşaltılır. Bir dakika kadar kaynattıktan sonra, ateşten indirip sıcak sıcak servis yapılır.

• Sebzeli Piliç Kroketi

Kullanılacak malzeme (5 kişilik):
Piliç (500-600 gr'lık), 1 koyun dili,
4 yumurta, 1 iri havuç, 1 baş iri soğan, 1 sap kereviz, 3 çorba kaşığı

tereyağı 1,5 kahve fincanı un, 2 bardak süt, 50 gr rendelenmiş kaşar peyniri, 1 bardak mısırözü yağı, 75 gr kurutulmuş ekmek tozu, yeteri kadar tuz

Yapılışı: Piliç, havuç, kereviz, soyulmuş bütün soğanla birlikte tuzlu suda orta ateşte haşlanır. Ateşten indirildikten sonra kemikleri çıkarılır, derisi soyulur. Makineden geçirilerek kıyılır.

Üç çorba kaşığı tereyağı hafif ateşte eritilir. Yağ eriyince un konur, telle veya tahta kaşıkla 2 dakika karıştırılır ve sarartılmadan kavrulur. Sonra iki bardak tuzlu sıcak süt azar azar ilave edilir, hızlı hızlı karıştırılarak yağlı una yedirilir. 5-6 dakika daha karıştırılır, pek koyu olmayan bir muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirilir.

Kap ateşten indirildikten sonra sırasıyla rendelenmiş peynir, kıyma makinesinden geçirilmiş dil ve kıyılmış tavuk eti katılır. Hızlı hızlı karıştırılırken diğer tarafta bir kaba kırılmış olan iki yumurta azar azar katılır. Hepsi iyice birbirine karıştırıldıktan sonra kaptakiler geniş bir tabağa boşaltılır. Spatula ile düzeltildikten sonra soğumaya bırakılır.

Karışım soğuyunca eşit parçalara bölünür ve her parça elde yuvarlanarak köfte biçimi verilir.

Bütün köfteler hazırlanınca geri kalan yumurtalar bir kaba kırılır, bir çatalla çırpılır. Köfteler önce yumurtaya, sonra kurutulmuş ekmek tozuna bulanır, içinde kızgın mısırözü yağı bulunan tavaya atılır. Köfteler kızarınca bir kevgirle süzülerek tavadan alınır ve servis tabağına konur.

• Kaz Budu Dolması

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
4 kaz budu, 200 gr yağlı koyun kıyması, 100 gr sosis, 50 gr kaşar peyniri, 1 kaz ciğeri, yüreği ve katısı, 50 gr margarin, yarım demet maydanoz, 1 yumurta,
1 fiske cevz-i bevva, yarım bardak sek beyaz şarap, 1 mantar, 2-3 çorba kaşığı zeytinyağı, yeteri kadar Brandy, tuz ve karabiber.

Yapılışı: Çok sivri ve keskin bir bıçakla kaz butlarının kemiği etinden ayrılır, ucu bir satırla kesilir. Böylelikle içi boşaltılmış olur. Bu işlem yapılırken butların derisini zedelememeye özen gösterilmelidir.
Butlar kemiği çıkarıldıktan sonra dövecekle hafifçe dövülür ve içi dışı tuzlanıp bir kenara bırakılır.
Kazın ciğeri, yüreği ve katısı küçük parçalar halinde doğranıp yıkandıktan sonra ceviz büyüklüğünde, margarinle hafif ateşte karıştırılarak kızartılır. Mantar da ince ince dilimler halinde doğrandıktan sonra ilave edilir, 1-2 dakika karıştırılarak kavrulur.
Mantarlı kaz ciğeri, katısı ve yüreği, soğuduktan sonra, sosisle birlikte makinede kıyılır, koyun kıymasıyla birlikte porselen bir kâseye konur. Cevz-i bevva, maydanoz, rendelenmiş peynir, 1 kaşık kadar Brandy, tuz, biber ve yumurta katıldıktan sonra karışım iyice karıştırılarak birbirine yedirilir.
Kaz butları bu harçla doldurulur. Açık kısımlarındaki deri dikilir. Bütün dikkate rağmen budun başka yerlerinde yırtıklar oluşmuşsa bunlar da beyaz bir iplikle dikilir.
Bir tepsiye veya ateşe dayanıklı büyükçe bir kaba kalan margarin konur, 2-3 kaşık zeytinyağı katılır ve orta ateşe oturtulur. Yağ eriyince içi doldurulmuş kaz butları yerleştirilir ve çevrilerek her tarafları nar gibi kızartılır. Butlar kızarınca yarım bardak şarapserpilir ve tepsinin ateşe dayanıklı kabın ağzı kapatılarak kızgın fırına sürülür.
Kaz butları fırında 1 saat kadar pişirilir. Fırından çıkarılmadan önce kontrol edilir. Pişmişse fırından alınır. Pişmemişse ancak suyu da kalmamışsa sıcak su veya tavuk suyu katılarak pişirmeye devam edilir.
Kaz butları pişince sote edilmiş körpe havuç veya iç bezelye konularak servis yapılır.

• Güveçte Hindi Kızartması

Kullanılacak malzeme (6-8 kişilik):
1 hindi, 50 gr margarin, 1 bardak sek beyaz şarap, 1 dal biberiye, 5 defneyaprağı, 1 tutam tarçın, 1 fincan sirke, 1 bardak zeytinyağı, yeteri kadar tuz ve karabiber, 1 çorba kaşığı hardal.

Yapılışı: Hindi temizlenerek 2-3 gün buzlukta bekletilir.
Oda sıcaklığında buzu çözüldükten sonra içi dışı bol suyla yıkanarak birer porsiyonluk parçalara bölünür ve derince bir tencereye yerleştirilir. Defneyaprağı ve biberiye ince ince doğranarak hindi parçalarının üzerine serpiştirilir. Tuzu, biberi, tarçını ekilir, üzerine 3/4 bardak zeytinyağı ve sirke gezdirerek dökülür. Hindi parçaları ara ara altüst edilerek bu karışımın içinde 24 saat bekletilir. Sonra bir güveç ateşe oturtulup içine 1/4 bardak zeytinyağı ve 50 gr margarin konur. Yağ kızmaya başlayınca et parçaları bekletildiği karışımdan çıkarılarak içine atılır ve sık sık karıştırılarak her yanı nar gibi kızartılır.
Hindiler kızarınca üzerine şarapla sıvı bir duruma getirilmiş hardal dökülür. Sonra kısık ateşte ve gerektikçe sıcak su ilave ederek et iyice pişirilir (et piştiğinde çok az suyu kalmalıdır).
Yemek hazır olunca güveç olduğu gibi sofraya götürülür. Karışık mevsim salatası ve kırmızı dömisek şarapla servis yapılır.

sakatat

• Ciğer Tava Unsuz

Kullanılacak malzeme:
1 koyun karaciğeri, 1 çorba kaşığı kekik (isteğe göre kekik yerine kimyon kullanılabilir), yeteri kadar tuz ve 1 bardak zeytinyağı.

Yapılışı: Ciğerin zarları dikkatli bir biçimde soyulur. Sonra yarım parmak eninde uzun parçalara doğranır. Bol suyla yıkadıktan sonra büyük delikli bir süzgece konur.
Ciğerlerin suyu iyice süzülüp de kuruyunca bu parçalar ikişer, üçer alınır ve içinde kızgın yağ bulunan tavaya atılır.
Ciğerler kuvvetli bir ateşte bir dakika kadar kızartıldıktan sonra fazla kurumadan kevgirle tavadan çıkarılır ve sıcak bir yerde tutulan servis tabağına konur.
Bütün ciğerlerin kızartılması bitince üzerine tuz ve kekik serpilir, sıcak sıcak servis yapılır.

• Ciğer Tava Unlu

Kullanılacak malzeme:
1 koyun karaciğeri, 1/2 bardak un, 1 bardak zeytinyağı, yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Ciğerin zarı soyulur. Sonra yarım parmak genişliğinde dilimler kesilir, una bulanır ve içinde kızgın zeytinyağı bulunan tavaya ikişer-üçer atılır. Kevgirle karıştırarak kuvvetli ateşte birer dakika kadar kazırtılarak servis tabağına alınır.
Ciğerlerin tamamı pişince üzerine tuz serpilir ve servis yapılır.

• Arnavut Ciğeri

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
1 koyun karaciğeri, yarım bardak un, 1 bardak zeytinyağı (veya mısırözü yağı), 1,5 çorba kaşığı acı kırmızı biber, yeteri kadar tuz, 2 baş soğan, yarım demet maydanoz.

Yapılışı: Karaciğerin ince zarı soyulur, sinirli kısımları çıkarılır ve fındık büyüklüğünde doğranır, bir kaseyi konur ve bir kaşık kırmızıbiber serpilerek iyice karıştırılır. Yarım saat kadar dinlendirilen ciğer parçaları una bulanır. Üzerindeki fazla unun dökülmesi için eleğe konur ve içinde bir bardak zeytinyağı kızdırılan tavaya birer avuç dolusu parçalar halinde atılır. Karıştırarak bir dakika pişirdikten sonra kevgirle yağı süzdürülerek servis tabağına alınır.
Ciğerin pişirilmesi bitince üzerine tuz serpilir. Tavadaki yağı üçte biri veya dörtte biri alınır, üzerine yarım çorba kaşığı kırmızıbiber dökülür. Ateşte iyice karıştırdıktan sonra, biberli yağ ciğerin üzerine gezdirilerek dökülür.
Bu arada, yarım ay biçiminde ve ince doğranıp tuzla ovulmuş ve iyice yıkanmış soğanın suyu süzülür. Sonra temizlenip ince ince kıyılmış olan maydanoz ve soğan karıştırılarak piyaz yapılır ve bu piyaz isteğe göre ya servis tabağının kenarına ya da ayrı bir kaba konur ve Arnavut ciğeriyle birlikte servis yapılır.

• Ciğer Sarması

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
1 takım kuzu ciğeri, 1 bardak pirinç, 2 yumurta, 5 baş yeşil soğan, 2 bardak su, 1 küçük ve ince kuzu gömleği, 1 adet yeşil salata, 2 demet dereotu, 1 tutam karabiber, yeteri kadar tuz.

Yapılışı: İyice ayıklanmış 1 bardak pirinç iki bardak suyla birlikte tencereye konup pirinçler yumuşak bir hal alıncaya kadar haşlanır.
Kuzu ciğeri takımını makinesi yardımıyla kıyma haline getirilir. Üzerine bir yumurta kırılır, diğer yumurtanın ise, sadece akı konur. İyice ince kıyılmış iki demet dereotu, çok ince doğranmış yeşil soğan, karabiber, yeteri kadar tuz ve haşlanmış pirinç suyuyla birlikte ilave edilir ve yoğrularak iyice birbirine karıştırılır. Bu işlem bittikten sonra, ılık suya sokulup çıkarılarak ıslatılmış kuzu gömleği 10 x 10 cm'lik kare parçalara ayrılır. Tepsiye yayılan kuzu gömleği parçalarının üstüne, hazırlanmış olan kuzu ciğerinden birer çorba kaşığı konur ve her kuzu gömleği parçası bohça katlar gibi kapatılır. Daha önce ayrılmış olan yumurta sarısı, fırçayla birer küçük bohça haline getirilmiş gömleklere sürülür ve tepsi orta ısıdaki fırına konur.
Ciğer sarması, gömleğin altı ve üstü iyice sararmış bir hal alıncaya kadar 40-45 dakika pişirilmelidir. Fırından çıkarılan ciğer sarmaları servis tabağına yerleştirildikten ve etrafı kıyılmış salata ile süslendikten sonra servis yapılır. İsteğe göre, yeşil salata yerine patates püresi ve kuşkonmaz kullanarak süslenip servis yapılabilir.

• Ev Paçası

Kullanılacak malzeme (5 kişilik):
10 adet paça, 1 limonun kabuğu, 12 diş sarmısak, 1/2 çorba kaşığı zeytinyağı, 1/2 çorba kaşığı tuz, 12 bardak su, yarım bardak sirke.

Yapılışı: Koyun veya keçi paçası kullanılabilir. Keçi paçası, koyun paçasından daha etli, kalın ve lezzetlidir. Keçi paçasının temizliği şöyle yapılır: paçaların üstündeki

kıllar bıçakla kazınarak temizlenir, az alevli ateşe tutularak, sarartılmadan, kıllar yakılır. Bu paçalar ovarak, sıcak suyla birkaç defa yıkanır. Koyun paçası keçi paçasından farklıdır, tırnak arası denilen bölümlerinde kıl keseleri vardır. Bu yüzden, pişirilecek paçalar, koyun ayaklarıysa önce bu paçaların tırnak arası denilen kısmındaki deriler 0,5 cm derinliğinde kesilerek kıl keseleri çıkarılır. Keçi paçalarında olduğu gibi, paçaların üstündeki kıllar kazınır, tütsülenir ve ovarak sıcak suyla birkaç defa yıkanır.

Paçalar iyice temizlendikten sonra, büyükçe bir tencereye yerleştirilir, üzerine 12 bardak su, beyazı kalmayacak şekilde soyulmuş limonun kabuğu, yarım çorba kaşığı zeytinyağı, yarım çorba kaşığı tuz ve kabukları ayıklanmamış beş diş sarmısak katılır ve tencere kuvvetli ateşe oturtulur.

Su ısınmaya başlayınca, suyun yüzeyinde beliren köpükler, kevgirle alınıp atılır. Su kaynamaya başlayıp, artık köpük salmamaya başladığında tencerenin kapağı kapatılır ve ateş iyice hafifletilir.

Aslında bu yemek önce odun kömürü ateşine konup su kaynamaya başladığında kıvılcım ateşine oturtulur ve paçalar bu ısıda pişirilirse yemek çok daha lezzetli olur. Genellikle de kıvılcım ateşine geceden oturtulur ve sabaha kadar pişirilir. Çok hafif ateşte paçalar, ilik gibi bir yumuşaklığa gelinceya kadar, yani 10 saat pişirilir.

Mümkün olduğu kadar dağıtmadan kemikleri ayıklanır ve ikişer ikişer kâselere boşaltılır. Tenceredeki su da süzülerek, kâselere konur ve sarmısaklı sirkeyle birlikte servis yapılır.

Sarmısaklı sirke şöyle hazırlanır: 7 diş sarmısak havanda iyice dövülür, yarım bardak sirkeyle iyice karıştırılır ve sos kâsesine boşaltılır.

• İşkembeli Mercimek

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
1/2 kg yeşil mercimek, 300 gr kadar işkembe, 50 gr margarin, 2 havuç, 2 sap kereviz, 1 baş soğan, 2 çorba kaşığı domates salçası, 1 bardak sek beyaz şarap, 2 çorba kaşığı zeytinyağı, yeteri kadar et suyu, tuz ve karabiber.

Yapılışı: Mercimek bir gece önceden ayıklanıp bol suya konur. İşkembe temizlenip kuşbaşından biraz büyük parçalar halinde doğranır. Sonra bir tencereye konur. Üstünü örtecek kadar su konur, tuzu da eklendikten sonra tencere ateşe oturtulur ve iyice pişirilir (gerekirse bir miktar daha sıcak su katılabilir).
Havuçların üstü kazındıktan sonra soğan ve kereviz yapraklarıyla birlikte ince ince doğranır.
Mercimek ve işkembeyi alacak büyüklükte bir güvece kıyılmış sebze konur. Zeytinyağı ve margarin eklenerek güveç orta ateşe oturtulur. Sebzeler kavrulunca mercimeğin suyu süzülür ve sebzelerin üstüne boşaltılır. Ateşin kuvveti artırıldıktan sonra şarap eklenir. Su kaynamaya başlayınca et suyunda eritilmiş salça katılır. Tuzu ve biberi serpilerek mercimeklerin üstü örtülecek kadar et suyu dökülür. Güvecin kapağı kapatılarak, kısık ateşte mercimekler pişmeye bırakılır.
Tencere ateşten indirilmeden beş dakika önce iyice pişmiş olan işkembe katılır.
Bir taşım birlikte kaynatıldıktan sonra güveç ateşten indirilir ve böylece sofraya çıkarılıp servis yapılır.

• Salçalı Dil

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
1 sığır dili (1 kilo 200 gr'lık), 1 çorba kaşığı margarin, 50 gr dilimlenmiş kuyruk yağı, 50 gr kornişon, 1 çorba kaşığı kapari, 20 baş arpacık soğanı, 2 havuç, 2 sap kereviz yaprağı, 1 demet maydanoz, 1 defneyaprağı, 1 çorba kaşığı un, 1/2 su bardağı sek beyaz şarap, 1/2 su bardağı zeytinyağı, yeteri kadar et suyu, tuz, karabiber.

Yapılışı: Dilin üstü iyice kazınıp bol suda yıkandıktan sonra büyük bir güvecin içine konur. 2,5 lt tuzlu su ve üstü kazınmış havuç temizlenip yıkanmış yarım demet maydanoz, 1 sap kereviz yaprağı ve 1 baş arpacık soğanı katılıp kuvvetli ateşte kapağı yarı kapalı pişmeye bırakılır. Su kaynadıktan sonra dil 45-60 dakika kadar haşlanır.
Dil, haşlanma süresi sonunda bir kevgirle güveçten çıkarılır ve bir kenarda ılıtılır.
Dil elle tutulabilecek kadar soğuyunca keskin ve ince bir bıçakla derisi yüzülüp atılır, yağlı bölümleri temizlenir, incecik dilimlenmiş kuyruk yağına sarılır.
Kalan havucun üstü kazındıktan sonra, iki soğanla birlikte rendelenip genişçe bir güvecin içine konur. Kereviz yaprağı ile maydanoz da ince ince doğranıp ilave edildikten sonra 1 kaşık zeytinyağı ile margarinin yarısı katılır ve kuvvetli ateşte tahta kaşıkla karıştırarak kavrulur.
Sebzelerin renkleri dönmeye başlayınca defneyaprağı katılıp kuyruk yağına sarılı dil güvecin ortasına yerleştirilir. Ara ara çevrilerek dilin her tarafı nar gibi kızartılır.
Dil iyice kızarınca şarap dökülür, yarım bardak da dilin haşlandığı et suyundan katılır, güveç orta ısılı fırına sürülür, 2-2,5 saat kadar tutulur (dil fırındayken gerektikçe et suyundan ilave edilebilir).
Dil fırında pişerken diğer tarafta salçası hazırlanmaya başlanır. Bunun için önce kalan soğanlar ayıklanır ve başka bir güvece bütün olarak atılır. Kalan margarin ve zeytinyağı da konduktan sonra kuvvetli ateşe oturtulur. Tahta bir kaşıkla ka-

rıştırılarak soğanlar kavrulur, tuz ve biber serpilir. Karıştırmaya ara vermeden un azar azar serpilerek yağa yedirildikten sonra, karıştırmayı sürdürerek, 1/2 litre kaynar et suyu azar azar ilave edilir. Güvece kıyılmış kapari ve yuvarlak yuvarlak kornişonlar da atıldıktan sonra kapağı kapatılır, içindekiler ilik gibi oluncaya kadar pişirilir.
Dil pişince fırından alınır. Kaynamakta olan salça dilin güvecine boşaltılır ve servis yapılır.
İstenilirse salça katılmadan önce dil dilimlenebilir. Böylece servis daha kolay olur.

• Kaz Ciğeri Ezmesi

Kullanılacak malzeme (8 kişilik):
700 gr kaz ciğeri, 200 gr tereyağı.
Yarım litrelik bir kutu jelatin,
50 gr mantar, 1 defne yaprağı,
1 kadeh konyak, 100 gr dilimlenmiş içyağı, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Ezme kalıbı iyice yıkayıp kurulanır ve buzdolabına konur.
Mantarın zarı, limonlu suyun içinde çıkarıldıktan sonra dilimlenir (istenirse dilimlerden bazıları değişik biçimlerde kesilebilir). Sonra mantarlar limonlu suyun içinden süzülerek çıkarılıp içine bir kadeh konyak konulmuş küçük bir kapta bir süre dinlendirilir.
Jelatini hazırlanır ve buzdolabının dışında soğumaya bırakılır.
Jelatin katılaşmadan soğuyunca buzdolabından kalıp çıkarılır, dibi ve kenarları jelatine bulandıktan sonra kalıp buzdolabına konur. Kalıptaki jelatin donunca buzdolabından çıkarılır. Jelatine bulanan mantarlarla kalıbın dibi ve yanları süslenir. Sonra kalıbın dibine ve yanlarına biraz daha jelatin sürüldükten sonra kalıp buzdolabına konur.
Diğer tarafta kaz ciğeri yağlarından ayrılmadan bol suda iyice yıkanır. Suyu süzüldükten sonra tuzlanıp biberlenir.
Sonra bunlar içyağı dilimlerine iyice bastırılarak sarılır ve yağa bulanmış ateşe dayanıklı bir cam tabağa yerleştirilir. Defneyaprağı da konulduktan sonra kabın kapağı örtülür ve orta derecede ısıtılmış fırına sürülür. Ara ara kaz ciğerleri şişlenir. Şiş sokulduğunda bir damla bile kan çıkmayıncaya kadar kap fırında tutulur.
Ciğer iyice pişince fırından çıkarılıp küçük parçalar halinde doğranır, ezilerek ince delikli tel süzgeçten geçirilir.
En az bir saat önce buzdolabından çıkarılmış ve sıcakta iyice yumuşamış tereyağı geniş porselen bir kâseye konur ve çırpılarak iyice köpürtülür, azar azar çok hızlı bir biçimde karıştırılan kaz ciğeri ezmesine katılır.
Ciğerle tereyağı iyice karışınca mantarların dinlendirilmesinde kullanılan bir kadeh konyak azar azar katılır. Tadına bakılır. Gerekirse biraz daha tuz ve karabiber katılır.
Birkaç defa daha karıştırıldıktan sonra bir fincan kadarı bir kenara ayrılır, kalanı buzdolabından çıkarılan kalıba boşaltılır. Üstü jelatinle örtülüp buzdolabına tekrar konur.
Bir kenara ayrılan kaz ciğeri ezmesi karışımı krema şırıngasına doldurulur.
Servisten önce ciğerin konulacağı servis tabağının çevresi kaz ciğeri ezmesiyle istenilen biçimde süslenir. Üstüne kalan jelatinden dökülür, servis tabağı buzdolabına konur.
Jelatinli kaz ezmesi donunca kap dolaptan çıkarılır ve yarım dakika kadar kaynar suyun içinde tutulduktan sonra servis tabağının tam ortasına başaşağı yerleştirilir. Kalıp çıkarıldıktan sonra tabak servisin yapılacağı zamana kadar buzdolabına konur.

av hayvanları

• Sülün Dolması Fırında

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
1,5 kg'lık bir sülün, 30 gr tereyağı,
30 gr mantar, 2 yumurta, 1 kadeh konyak, 1 kadeh mader şarabı, yarım bardak sek beyaz şarap (veya tavuk suyu), 2 fincan zeytinyağı, 1 tutam karabiber, 150 gr jambon,
100 gr dana pançetası, 150 gr yağlı dana kıyması, yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Sülünün tüyleri yolunur, içi temizlenir. Tütsülendikten sonra, bol suda iyice yıkanır, suyunun süzülmesi için süzgece konur.
Sülünün ciğeri, yüreği ve katısı, jambon ve 50 gr pançetayla birlikte makineden geçirilrek kıyılır; yağlı dana kıymasına katılır. Kıymaları tuzlanıp biberlenir ve sonra üzerine iki yumurta kırılır, iyice yoğrularak birbirine karıştırılır. Bir kadeh konyak ile 1 kadeh kırmızı şarap azar azar dökülerek yoğrulmakta olan kıymalara yedirilir.
Mümkünse sülünün kemikleri tamamiyle çıkarılır. (Bkz. Et Yemekleri - Kümes Hayvanlarının Kemiklerini Ayırma). Bir macun kıvamına getirilmiş olan iç, sülüne doldurulur. Sülünün iki tarafı da dikilir. Kalan 50 gr'lık pançeta dilimleriyle sarılır. Üzerine de iyice yağlanmış yağlı kâğıt sarılır.
Bir tepside 2 fincan zeytinyağı ile tereyağı eritilir, kâğıda sarılı sülün tepsiye alınır. Tepsi fırına konur ve 30 dakika kadar kızartılır. Yarım saat sonunda tepsinin üstü bir kapakla örtülür ve sülün böylece pişirilir.
1,5 saat kadar da bu biçimde piştikten sonra sülün servis tabağına alı-

nır. Üzerindeki kâğıt çıkarılıp atılır. Pançeta dilimleri de ince ince kesildikten sonra, tepsideki suya katılır ve tepsi kuvvetli ateşe oturtulur. İçine yarım bardak sek beyaz şarap dökülür ve kaynatılır. Sosun suyu yeteri kadar azalınca süzgeçten geçirilir ve sıcakta tutulan servis tabağına boşaltılır. Sıcak sıcak servis yapılır.

• Üveyik Buğulaması

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
4 üveyik, 100 gr tereyağı, 8 kahve fincanı su, 1 tutam karabiber, 1 tutam kekik, 1 dal biberiye, yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Tüyleri çıkarılmış, içi temizlenmiş, tütsülenmiş, bol suda yıkanmış, tuzlanmış ve ayakları geriye çevrilerek bağlanmış dört üveyik kuşu, 1 tutam kekik, 1 tutam karabiber, 1 dal biberiye, yeteri kadar tuz, 100 gr tereyağı ve dört fincan su ile küçük bir tencereye konur ve kapağı örtülü olarak hafif ateşte pişmeye bırakılır.

Her 15-20 dakikada, bir fincan sıcak su katarak tencereye dört fincan su daha dökülür. Böylece üveyikler birbuçuk saate yakın bir süre pişirilir.

Üveyikler pişince, ortadan kesilerek sağlı sollu iki parçaya bölünür ve servis tabağına yerleştirilir. Tencerede kalan suyu da süzüldükten sonra üzerine gezdirerek dökülür ve sıcak sıcak servis yapılır.

• Keklik Fürstenberg

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
4 keklik, 4 dilim jambon, 100 gr sosis, 30 gr tereyağı, 1 yumurta, yarım bardak sek beyaz şarap, birkaç sap maydanoz, 1 dal adaçayı, yarım bardak zeytinyağı, yeteri kadar tuz, 1 tutam karabiber.

Yapılışı: Kekliklerin tüyleri yolunur, içi iyice temizlenir, tütsülenip bol suda yıkandıktan sonra, suyunun süzülmesi için süzgece konur. Kekliklerin ödü çıkarılıp atıldıktan sonra, ciğeri, yüreği ve katısı makinede kıyılır. Sosislerin zarı soyulur, ezilir ve kekliklerin ve kıyılmış içiyle iyice karıştırılır. Buna bir yumurta, yeteri kadar tuz, bir tutam karabiber katılır, iyice yoğurulur. Bu karışım kekliklerin içine doldurulduktan sonra her keklik bir jambon dilimiyle iyice sarılır ve açılmaması için küçük demir şişlerle tutturulur.

Tepsiye tereyağ ile yarım bardak zeytinyağı konur. Keklikler de yerleştirildikten sonra, tepsi orta ateşe konur. Kuşlar sık sık çevrilerek on dakika kadar kızartıldıktan sonra tepsi ısısı hafif bir fırına konur.

Keklikler iyice kızarınca üzerlerine yarım bardak şarap serpilir, tepsinin üzeri bir kapakla örtülür ve 10-15 dakika fırında pişirilir.

İsteğe göre, servis yapılabildiği gibi, keklikler servis tabağına alınıp her kekliğin altına kızarmış birer dilim ekmek konarak da servis yapılabilir. Ekmekler tepsiden boşaltılacak salçanın büyük bir bölümünü emeceğinden, keklikler tabaklara alınırken ekmeklerle birlikte konulmalıdır.

balıklar

• Palamut Fırında

Kullanılacak malzeme (4 kişilik) :
2 palamut balığı, 4 büyük domates, 1 baş soğan, 3 çorba kaşığı zeytinyağı, 1 limon, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı : Balıkların içi temizlenir, başı atılır ve yüzgeçleri kesilir. İyice yıkandıktan sonra da her balıktan ikişer fileto çıkarılır.
Zeytinyağıyla yağlanmış tepsiye balık filetoları içleri yukarı gelecek biçimde yerleştirilir. Tuz ve karabiber serpildikten sonra rendelenmiş ve sıkılarak suyu alınmış soğan üstüne yayılır. Dilimlenmiş domatesleri de balıkların üstüne ve çevresine yaydıktan sonra, çeşitli biçimlerde kesilmiş limon dilimleriyle süslenir. Kalan zeytinyağı da gezdirilerek dökülür ve tepsi orta ısılı fırına sürülür. Balıklar pişince fırından çıkarılır ve servis yapılır.
İsteğe göre, tepsi fırından çıkarıldıktan sonra balıkların biçimlerini bozmadan servis tabağına alınıp, öyle de servis yapılabilir. Bu yemek tepsi yerine ateşe dayanıklı cam bir kapta da pişirilebilir.

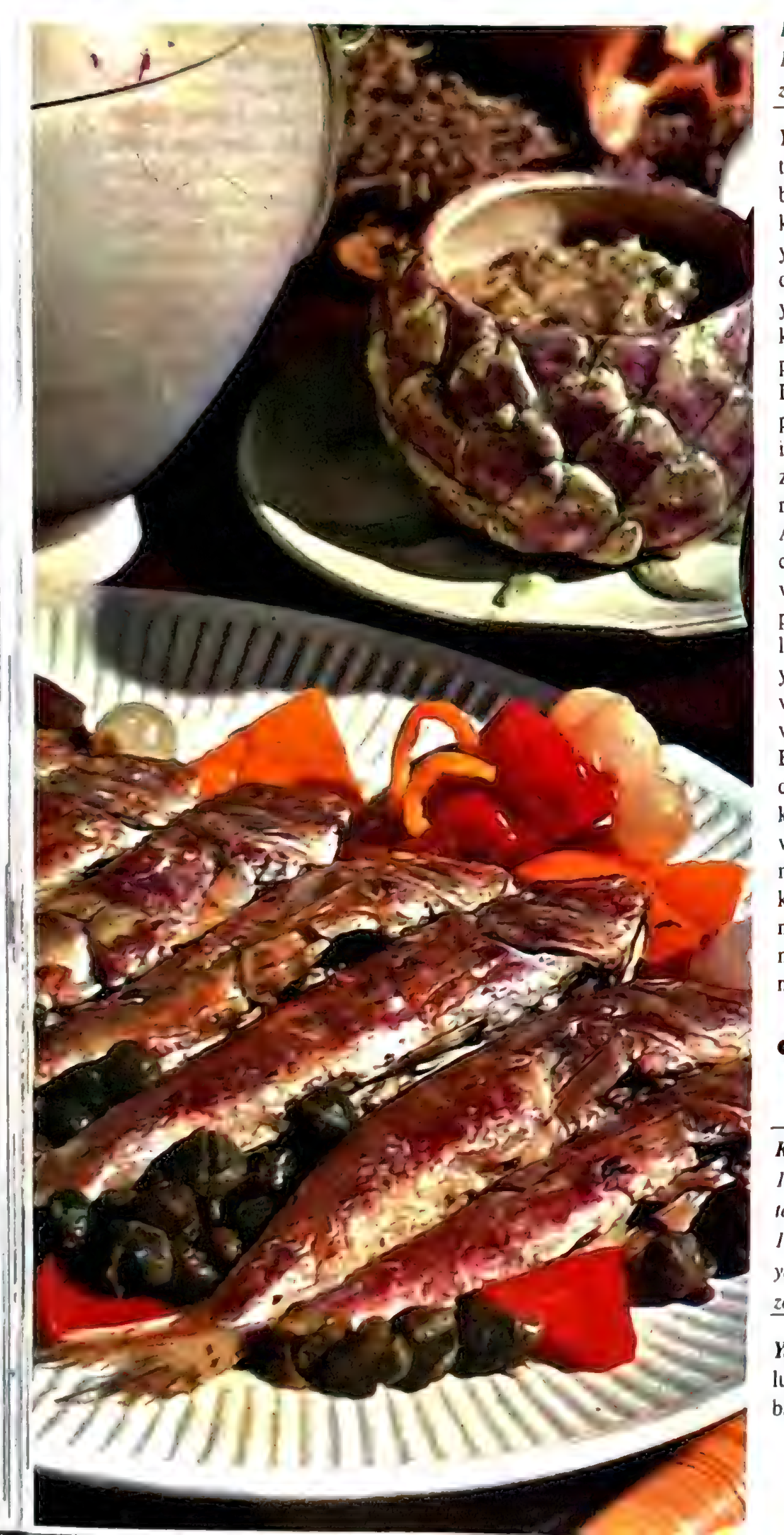
• Kalkan Fırında

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
1 kg'lık kalkan, 300 gr mantar, 50 gr margarin, 1/2 kg domates, 1 demet maydanoz, 1 bardak sek beyaz şarap, 1 limon, 1/2 çorba kaşığı un, yeteri kadar tuz, karabiber, 1 çorba kaşığı kurutulmuş ekmek tozu.

Yapılışı: Kalkan iyice temizlenip bol suda yıkanır. Domatesler süzgeçten geçirilir. Mantarlar temizlenip üzerindeki zar çıkarılır, limonlu soğuk suyun içinde tutularak doğranır. Maydanoz ince ince kıyılır.
Cam kapta 30 gr margarin eritilir. Mantarların suyu süzdürülüp yağa atılır. Tuzlanır, biberlenir pişmeye bırakılır.
Mantarlar iyice pişmeden balık kaba konur, tuzlanır, biberlenir ve her iki yanı çevrilerek pişirilir.
Balık pişince kaptan alınır. Kapta kalan mantarların üzerine un serpilir, arkasından tahta kaşıkla karıştırılarak şarap konulur. 1 dakika sonra süzülmüş domates suyu katılır. Maydanozun yarısı üzerine serpilir ve sos koyulaşıncaya kadar pişirilir. Sos, iyice koyulaşmadan balık sosun içine konur.
Sos koyulaşınca balığın üzerine kalan yağ sürülür, üzerine kurutulmuş ekmek tozu serpilir, sıcak fırına sürülür. Kalkanın üzeri kızarınca fırından çıkarılır, kalan maydanoz üzerine serpiştirilir, servis yapılır.

• Sebzeli Alabalık

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
1 kg 200 gr'lık bir alabalık, 1 limon, 2 defneyaprağı, yarım baş soğan, 1 demet maydanoz, 1 sap kereviz yaprağı, 1 havuç, 2 kök yeşil salata, 100 gr kornişon, 1 kırmızı dolmalık biber,



1 yeşil dolmalık biber, 2 yumurta, 1 tutam karabiber, 2,5 su bardağı zeytinyağı, yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Alabalık, dışı ve içi iyice temizlenip yıkandıktan sonra uzun bir kaba oturtulur. Üstü örtülecek kadar su konur. Havuç, kereviz yaprağı, 2 dal maydanoz, soğan, defneyaprakları, yarım limonun suyu, yeteri kadar tuz ve karabiber katılır ve 15-20 dakika hafif ateşte pişirilir.

Diğer yanda yumurtalar katı olarak pişirilir. Kabukları ayıklanıp sarıları iyice ezilir. Kıyılmış maydanoz, zeytinyağı, tuz ve karabiber katılarak iyice karıştırılır.

Ayıklanıp yıkanan yeşil salatalar ince ince kesilir. Kornişon turşuları ve yumurtaların beyazları küçük parçalara bölünür ve yeşilliğe katılır. Tohumları çıkarılmış kırmızı ve yeşil dolmalık biberler de küçük veya ince uzun parçalara doğranır ve bunlar da karışıma katılır.

Balığın eti bozulmadan gövdesindeki deri çıkarılır. Yalnız baş ve kuyruktaki deri bırakılır. Sonra servis tabağına yerleştirilir. Üzerine maydanozlu sos dökülür. Tabağın kenarı da yeşillik karışımıyla süslenir ve ayrı bir kapta hazırlanmış limon sosuyla (Bkz. Soslar - Mayonez) servis yapılır.

• Kağıtta Barbunya Balığı

Kullanılacak malzeme:

1 kg barbunya balığı, 4 çorba kaşığı tereyağı, 2 parça yağlı kâğıt, 1 limon, yarım demet maydanoz, yeteri kadar tuz, 2 çorba kaşığı zeytinyağı.

Yapılışı: Pulları kazınmış, içi ve solungaçları çıkarılmış 1 kg barbunya balığı yıkandıktan sonra geniş de-

likli bir süzgece konarak iyice süzülür. Sonra bir beze yayarak iyice kurulanır, tuzlayıp bir kenara bırakılır.
İki yağlı kâğıt üst üste yerleştirildikten sonra kâğıdın tam ortasına tereyağının yarısı sıvanır. Bu yağ sıvanmış yere balıklar düzenli bir biçimde sıralanır. Kalan yağ balıkların üstüne sıvandıktan sonra paket yapar gibi yağlı kâğıtlar örtülür. Arzuya göre kâğıtların uçlarını birbirlerine geçirerek pekiştirilir ya da bu paket bir sicimle bağlanır.
Kâğıdın üstü ıslatıldıktan sonra kızgın fırına sürülür.
Fırında 35-40 dakika kadar pişirildikten sonra çıkarılır, paketin üst kısmındaki kâğıtlar kesilip olduğu gibi servis tabağına yerleştirilir.
Daha önceden hazırlanmış bir limon salçasıyla (Bkz. Limon sosu) birlikte servis yapılır.
Arzu edenler balıkları bir paket yerine 4 ayrı pakette pişirebilirler. Bu durumda paketler fırından çıkarılınca yalnız sicimleri çıkarılır ve olduğu gibi tabaklara konur. Herkes kendi tabağındaki paketin üstünü çatal ve bıçağıyla hafifçe araladıktan sonra balıkların üstüne limon salçasından döker.

• Soslu Levrek

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
1200 gr'lık bir levrek, yarım baş soğan, 1 havuç, 1 sap kereviz, bir-iki sap maydanoz, yarım limonun suyu, 1 defneyaprağı, birkaç dövülmemiş karabiber, yeteri kadar tuz.

Sosu için: 50 gr zeytinyağında konserve edilmiş mantar, 2 yumurta, 50 gr zeytinyağında konserve edilmiş küçük enginarlar, 50 gr kornişon, 1 limon, 50 gr soğan turşusu, birkaç tane zeytinyağına yatırılmış kırmızı ya da yeşil dolmalık biber, yeteri kadar zeytinyağı ve tuz.
Balığın yapılışı: Balığın pulları iyice temizlenir, içi çıkarılır, bol suyla iyice yıkanır. Ateşe dayanıklı camdan bir kayık tabağa oturtulur. Üzerini örtecek kadar soğuk su konur. Kabuğu ayıklanmış, doğranmamış halde yarım soğan, üstü kazınarak yıkanmış bir bütün havuç, yıkanmış kereviz, maydanoz, yarım limonun suyu, yeteri kadar tuz, birkaç dövülmemiş karabiber ve defneyaprağı katıldıktan sonra kabın kapağı örtülür ve hafif ateşte pişmeye bırakılır.
Balığın suyu kaynamaya başlayınca 7 dakika ateşte bırakılır, sonra ateşten indirilir. Balık soğuyunca kayık tabaktan dikkatle çıkarılır. Eti bozmadan sivri bir bıçaktan yararlanılarak derisi soyulur. Kalın ve keskin bir bıçakla parçalara bölünür ve servis tabağına düzenli bir biçimde yerleştirilir.

Sosunun yapılışı: Yumurtaların sarıları, bir tutam tuz, limonun suyu ve iki bardak zeytinyağından yararlanarak koyu kıvamlı bir mayonez yapılır (Bkz. Soslar - Mayonez). Mantarlar, enginarlar, kornişonlar, soğan turşuları, biberler toplu olarak kıyılır. İyice karıştırıldıktan sonra mayonezle karıştırılır. Hazırlanan bu sos balığın üzerine dökülür ve bir spatulayla yayılır.

Servis tabağı buzdolabına kaldırılır, servis saatine kadar buz dolabında tutulur.

Arzuya göre servis tabağı süslenebilir. Bu durumda sos için kullanılan malzeme iki misli hazırlanır. Servis tabağının çevresini süslemek için domatesler ve dolmalık biberler ortadan ikiye bölünür, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra içleri mayonezli sosla doldurulur.

• Levrek Buğulama

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
1 kg 200 gr'lık levrek balığı,
1 baş soğan, 25 gr margarin,
2 limon, 1 çorba kaşığı domates salçası, yeteri kadar zeytinyağı,
tuz ve karabiber,
1 tutam çok acı kırmızıbiber.

Yapılışı: Balığın pulları kazınıp içi temizlendikten sonra yüzgeçleri kesilip atılır ve sonra bol suyla yıkanır. Sonra derin bir kayık tabağa konur. Soğanın dörtte biri rendelenip balığın üstüne serpiştirilir. Tuzlayıp biberledikten sonra üstüne iki limonun suyu gezdirilerek dökülür ve ara ara çevirerek balık karışımda 1 saat kadar bekletilir.

Kalan soğan, halkalar halinde ince ince doğranır ve balık pişirmek için yapılmış oval tavaya konur. Üzerine margarin ve zeytinyağı eklenerek tava orta ateşe oturtulur.

Tahta kaşıkla karıştırılan soğanlar kavrulunca levrek, bekletildiği karışımdan çıkarılıp soğanların üstüne oturtulur. Karışımdan da gereği kadar dökülüp bir kaşık ılık suda eritilmiş salça katıldıktan sonra tavanın ağzı kapatılır ve balık kısık ateşte pişmeye bırakılır.

Tava ateşten indirilmeden 5 dakika önce kırmızıbiber serpilir. Sonra tava ateşten alınıp sofraya götürülerek servis yapılır.

• Limon Soslu Levrek

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
Bir adet levrek balığı (1 kg kadar),
5 bardak su, 6 adet küçük havuç,
4 diş sarmısak, 6 küçük sarı patates,
1 sap kereviz yaprağı, 1 demet

maydanoz, 2 limonun suyu,
yeteri kadar tuz ve
isteyenler için karabiber,
1/2 su bardağı zeytinyağı.

Yapılışı: Havuçlar kazınıp uzunlamasına ikiye bölünür. Patatesler soyulup ikiye bölünür. Sonra havuç, patates, sarmısak ve kereviz yaprakları yeteri kadar tuzla bir kaba konur. Üzerine 5 bardak su ekledikten sonra orta ateşte 25 dakika kadar, yani sebzeler yumuşanıncaya kadar haşlanır.
Diğer tarafta levrek balığının pulları kazınıp içi temizlenir, iyice yıkandıktan sonra balık tenceredeki yarı pişmiş sebzelerin üstüne oturtulur (isteyenler balığı iki-üç parmak kalınlığında dilimler halinde doğrayabilir). Levrek 20 dakika kadar pişirildikten sonra tenceredeki kereviz yaprakları çıkarılıp atılır. Temizlenip ince ince kıyılmış maydanozun yarısını balığın üstüne serptikten ve yarım limonun suyu da tencereye döküldükten sonra balık bir taşım daha kaynatılır.
Balık pişerken bir yanda da birbuçuk limonun suyu, 1/2 su bardağı zeytinyağı ve yarım demet kıyılmış maydanoz iyice çırpılarak bir limon salçası hazırlanır ve salça kâsesine konur.
Tencere ateşten indirilince balık, biçimli bir şekilde tencereden çıkarılarak bir kayık tabağa yerleştirilir. Sebzeleriyle de tabağın çevresi süslenir. Sonra servis tabağıyla salça kâsesi sofraya çıkarılır. Bu yemek sıcak yendiği gibi soğuk da yenebilir.

• Sazan Dolması

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
1 kg'lık sazan veya yeşil sazan
balığı, 2 çorba kaşığı margarin,
50 gr filme pançeta, 1 baş soğan,
1 diş sarmısak, 1 kahve fincanı
kıyılmış maydanoz, 2 çorba kaşığı
kurutulmuş ekmek tozu,
sütte ıslatılmış bir dilim bayat ekmek,
1 yumurta, 1 bardak sek beyaz şarap,
1-1,5 çorba kaşığı zeytinyağı,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Balığın yüzgeçleri ve kanatçıkları çıkarılır. Solungaçları da çıkarıldıktan sonra karnı hafifçe yarılarak içi boşaltılır. İçi, dışı bol suda iyice ve uzun süre yıkanır. İçi, dışı hafifçe tuzlanır ve balık süzgece alınır.
Diğer tarafta füme pançeta tavla zarı büyüklüğünde doğranır.
Sütte ıslatılmış ekmek dilimi sıkılarak ufalanır. Sarmısak ince ince doğranır.
Yayvan ve büyük bir kâsenin içine yumurta kırılır. Bunun içine doğranmış pançeta, kıyılmış maydanoz, sarmısak ve ufalanmış ekmek içi katılır ve bir kaşıkla karıştırılarak birbirlerine iyice yedirildikten sonra tuz ve karabiber eklenir.
Sivri ve keskin bir bıçakla balığın iki yanı hafifçe çizilir. Balığın içine hazırlanmış harç doldurulur ve elle bastırarak karnı kapatılır.
Ateşe dayanıklı bir kayık tabak zeytinyağına bulanır, balık, tabağın ortasına oturtulur. Gerekiyorsa biraz daha tuz eklenir. Kurutulmuş ekmek tozundan da serpildikten sonra balığın üstüne fındık büyüklüğünde margarin parçaları konur.
Kap önce kuvvetli bir ateşin üstüne oturtulur ve dikkatle çevrilerek balığın iki yanı da nar gibi kızartılır. Sonra şarap serpilir ve kap orta ısılı fırına sürülür.
Balık pişince yanına tereyağında sote edilmiş bezelye koyarak sofraya çıkarılır ve servis yapılır.

• Uskumru Dolması

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
6 iri uskumru (1,5 kg kadar),
1 bardak zeytinyağı, 1 demet
dereotu, 1 demet maydanoz,
1 çay kaşığı karabiber, 3 çay kaşığı
tarçın, 2 çay kaşığı yenibahar,
25 gr siyah kuşüzümü,
25 gr çamfıstığı, 2 fincan dövülmüş
ceviz içi, 4 baş soğan,
yeteri kadar tuz.

Kızartmak için: 3 kahve fincanı un, 4 yumurta, 250 gr kurutulmuş ekmek tozu (veya irmik), 1 1/4 bardak zeytinyağı.

Yapılışı: Dolmalık uskumruların içi temizlenir. Balıkları iyice yıkadıktan sonra, balıkları baş ve işaret parmağıyla aşağıdan yukarıya doğru sıkıp bırakarak ve bu işlemi birkaç defa tekrarlayarak etleri iyice gevşetilir. Sonra balıkların kuyruğunun yarım parmak üstünden kemiği sağa, sola oynatarak kırılır. Bu kemiği başın hemen alt tarafından da kırdıktan sonra, kemiğin baş tarafından tutarak ve sağa, sola oynatarak çekilir. Böylece balığın kılçıklı kemiği çıkarılır.
Kemiksiz kalan balıklar kuyruğundan yukarıya doğru sıvazlarcasına sıkılarak, derisini yırtmadan, etleri baş tarafından çıkarılır. Bu iş için kenarı keskin küçük bir kaşıktan yararlanılabilir. Balığın derisini zedelememeğe dikkat ederek etleri parçalanarak çıkarılabilir. Balıkların içi çıkınca, etlerin içinden kırılmış kılçık varsa ayıklanır. Sonra keskin bir bıçakla balık etleri iyice kıyılır.
Diğer yanda, bir tencereye 1 bardak zeytinyağı ve rendelenmiş soğanlar konur. Soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Sonra dövülmüş ceviz içi, çamfıstığı, kuşüzümü, tar-

çın, karabiber, yenibahar, yeteri kadar tuz, kıyılmış balık etiyle birlikte soğanın içine katılır. Karışım orta ateşte karıştırarak, 5-6 dakika kadar pişirilir. Tencereyi ateşten indirmeden önce kıyılmış maydanoz ve dereotu da atılır ve bir-iki defa karıştırdıktan sonra ateşten alınır.
Bu iç, balıklara sıkıca doldurulur. Sonra her balık sırasıyla önce una, sonra çırpılmış yumurtaya, daha sonra kurutulmuş ekmek tozuna (veya irmiğe) bulanır ve içinde 1 1/4 bardak kızgın zeytinyağı bulunan tavada iyice kızartılır.
Balıkların iki yanı da nar gibi kızarınca kevgirle tavadan alınıp eğik duran büyük bir tabağa yerleştirilir. Balıklar soğuyup fazla yağları da süzüldükten sonra, servis tabağına alınır ve servis yapılır.

• Uskumru Izgarası

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
8 uskumru balığı (1 kg kadar), 1 su bardağı zeytinyağı, 3-4 iri limon, 1 demet maydanoz, 2 baş orta büyüklükte soğan, yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Balıklar temizlenir, içleri, dışları bol suda iyice yıkanır ve bir süzgece konarak suları süzülür.
Balıkların suları iyice süzüldükten sonra, bir tüy veya fırçayla iki yanı da zeytinyağıyla yağlanır ve tel ızgaraya yerleştirilir. Izgara ateşten 5-6 parmak yukarda bulunmalı ve önceden zeytinyağıyla hafifçe yağlanmalıdır. Odun kömürü ateşinin çok kuvvetli olmaması gerekir.
Balıkların bir yanı iyice pişip kızardıktan sonra çevrilir. Böylece 10-14 dakikada iki yanı da pişen balıklar ızgaradan alınır ve servis tabağına yerleştirilir.
Balıkların hepsi bir defada pişirilmiyorsa servis tabağı sıcak bir yerde tutulmalıdır. Balıkları ızgaradan alırken parçalamamaya dikkat edilmelidir.
Balıklar kızarırken, bir kâseye 3/4 bardak zeytinyağı ve 2-3 limonun suyu konur ve iyice çırpılır.
Bir başka tabağa da ince ince doğranmış ve tuzla ovulduktan sonra yıkanmış soğan ve 1/2 demet kıyılmış maydanoz karıştırılarak hazırlanmış soğan piyazı konur.
Servis tabağının çevresi kıyılmış yarım demet maydanoz,dörde bölünmüş limon parçaları , limon sosu ve soğan piyazıyla birlikte servis yapılır.
İsteyenler tabaklarına soğan piyazı ve balığı aldıktan sonra üstüne kaşıkla dolaştırarak limon sosundan dökebilirler. Soğan piyazı veya limon sosu istemeyenler, servis tabağından kıyılmış maydanozu tabaklarına alıp limon sıkabilirler.

• Balık Köftesi

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
1/2 lt süt, 150 gr un, 50 gr tereyağı, 1 demet maydanoz, 1 kg levrek (veya turnabalığı), 1 havuç, 1 defne yaprağı, 1 sap kereviz, 3 yumurta, 2 limon, 100 gr kurutulmuş ekmek tozu, 100 gr zeytinyağı, 10 adet dövülmemiş karabiber, 1 tutam dövülmüş karabiber, 1 tutam yenibahar, yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Bir kaba tereyağı konur ve hafif ateşte eritilir. Yağ eriyince buna 75 gr un katılır ve 2 dakika kadar tel veya tahta kaşıkla karıştırılarak sarartılmadan kavrulur. Sonra bir yandan hızlı hızlı karıştırılırken

diğer yandan içine bir tutam tuz katılmış ılık süt azar azar dökülür. Karışım pek koyu olmayan bir muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirilir.
Balığın pulları kazınarak temizlenir. İçi çıkarılır, yüzgeçleri ve başı kesilir. İyice yıkanıp süzüldükten sonra bir kaba yerleştirilir. Üstünü örtecek kadar soğuk su konur. Üstü kazınıp yıkanmış havuç, defne ve kereviz yaprakları, yarım limonun suyu ve beyazından ayrılmış kabuğu, yeteri kadar tuz ve karabiber taneleri katılır ve kap ateşe oturtulur. 10 dakika kaynatılır. Sonra ateşten alınır ve soğumaya bırakılır. Balık iyice soğuyunca derisi ve kılçıkları çıkarılır, et ince ince doğranır. Üzerine, yıkandıktan sonra kıyılmış maydanoz serpilir. Balıkla maydanoz iyice karıştırıldıktan sonra üzerine önceden hazırlanmış olan beşamel sosu (Bkz. Soslar - Mayonez) dökülür. Buna iki yumurtanın sarısı katılır. Kap orta ateşe konur. İçindekiler tahta bir kaşıkla iyice karıştırılarak 1-2 dakika ısıtılır. Sonra üzeri yağlanmış bir mermerin üstüne boşaltılır. 1 cm kalınlığında olacak biçimde yayılır ve soğumaya bırakılır. Karışım soğuyunca bir kalıpla veya bardakla istenilen biçimlere sokulur.
Porselen bir kâseye, kalan yumurta beyazları konur, bir yumurta kırılır, bir tutam tuz kattıktan sonra birkaç defa çırpılır. İstenilen biçimdeki balık köfteleri önce una bulanır. Sonra yumurtaya batırılır. Kurutulmuş ekmek tozuna da bulandıktan sonra kızgın yağa atılarak kuvvetli ateşte kızartılır. İki yanları kızarınca köfteler servis tabağına alınır. Tabağın kenarı limon dilimleriyle süslenir ve servis yapılır.
Bu balık köftesi için evde kalmış, haşlanmış balık yemeklerinden de yararlanmak mümkündür.

• Palamut Balığı Köftesi

Kullanılacak malzeme (5 kişilik):
Orta büyüklükte 1 palamut balığı, 1 yumurta, 1 kalın dilim ekmek, 1 baş büyük soğan, 1 çay kaşığı çamfıstığı, 1 çay kaşığı kuşüzümü, 1 su bardağı zeytinyağı, yeteri kadar tuz, tarçın, karabiber, 1 demet maydanoz, 2 kaşık galeta unu, 1,5 limon.

Yapılışı : Balığın içi temizlenip bol suda yıkanır ve kılçıklarından kolayca ayrılacak duruma gelinceye kadar haşlanır. Haşlanan balığın siyah eti ile kılçıkları ve derisi ayıklanıp atılır. Kalan beyaz et yayvan bir kaba konur. Buna rendelenmiş soğan, çok az ıslatılıp ufalanmış ekmek içi, çırpılmış yumurta, tuz, karabiber, kuşüzümü ve çamfıstığı ilave edilir. Maydanozun yarısı ayıklanıp temizlendikten sonra ince ince doğranıp karışıma katılır. Karışım iyice yoğurulduktan sonra, ince, uzun şekillerde küçük küçük köfteler yapılır. Derince bir tavada zeytinyağı kızdırılır. Yağ kızınca, galeta ununa bulanmış köfteler içine atılır ve nar gibi oluncaya kadar kızartılır. Kalan maydanoz ayıklanıp yıkanır ve yaprak yaprak servis tabağının zeminine yayılır. Kızaran balık köfteleri maydanozun üstüne konur, çevresine de limon dilimleri dizilerek süslenir ve soğutmadan servis yapılır.

deniz ürünleri

• Midye Dolması

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
12 adet dolmalık büyük midye, 300 gr pirinç, 1,5 bardak zeytinyağı, 2 baş soğan, 30 gr kuşüzümü, 30 gr çamfıstığı, 2 çay kaşığı karabiber, 2 çay kaşığı baharat, 1 adet kesme şeker, 1 domates veya 1 çorba kaşığı domates salçası, 1,5 bardak su, yeteri kadar tuz, 1 çay kaşığı nane.

Yapılışı: Rendelenmiş soğanı bir bardak zeytinyağıyla birlikte çukur bir tavaya veya bir tencereye konur hafif ateşte soğanlar pembeleşince ayıklanmış ve yıkanmış pirinç ve fıstık katılır. Tahta kaşıkla karıştırılarak 5 dakika daha kavrulur.
Ayıklanıp yıkanmış kuşüzümü, kabuğu soyulmuş küçük parçalara doğranmış domates (veya bir fincan ılık suda eritilmiş domates salçası), baharat, nane, karabiber, şeker, tuz katılır, karıştırmaya ara vermeden beş dakika kadar kavrulur. 1 bardak sıcak su katıldıktan sonra, tavanın veya tencerenin kapağı kapatılır, karışım pilav gibi pişirilir.
Midyenin içi pişirilirken diğer tarafta midyelerin üzeri fırçalanıp bol suda iyice yıkanır, kavkıları birbirinden ayrılmadan keskin bir bıçakla açılır.
Midyeler açıldıktan sonra, içindeki kıllar temizlenir tekrar bol suda iyice yıkanır. Diğer tarafta pişmiş olan iç ateşten indirilir, bir kenarda ılımaya bırakılır. İç ılıyınca, bsir kaşıkla içinde sadece midyesi kalmış olan kavkıların içine doldurulur. Kavkılar kapatılarak eski durumlarına getirilir ve açılmamaları için temiz beyaz bir iplik-

le bağlanır. Midyelerin hepsi doldurulduktan sonra, tencereye düzenli bir biçimde yani yan yana ve üst üste dizilir. Üzerlerine 1/2 bardak su döküldükten sonra yarım saat kuvvetli ateşte pişirilir. Ateşten indirildikten sonra soğuması için 1-2 saat beklenir.

Midyeler soğuyunca üzeri bir bezle silinir. Kabuklarının parlak görünmesi için üzerine fırçayla zeytinyağı sürülür, servis tabağına dizilir ve servis yapılır.

• Midye Pilaki

Kullanılacak malzeme:

Yarım bardak zeytinyağı, 75 adet ayıklanmış iri midye, 2 baş orta boy soğan, 2 körpe havuç, 1 büyük sarı patates, 1 orta boy kereviz, 1 büyük domates (veya yarım çorba kaşığı domates salçası), 4 diş sarmısak, 1 tatlı kaşığı un, 1 çay kaşığı toz şeker, 1 demet maydanoz, 3/4 bardak midye suyu veya su, yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Bol suda yıkanır, altına çukur tabak oturtulmuş süzgece konup iyici süzülür.

İnce ince doğranmış soğan zeytinyağıyla birlikte bir tencereye konup ateşe oturtulur. Soğan pembemsi bir renk alıncaya kadar kavrulduktan sonra üstü kazınmış, ikişer cm boyunda doğranmış havuç katılır ve 2 dakika kadar soğan ve havuç birlikte kavrulur. Soyulmuş ve tavla zarı büyüklüğünde doğranmış patates ve kereviz, toz şeker, sarmısak, yeteri kadar tuz katılır ve sebzeler yumuşak bir duruma gelinceye kadar pişirilir. (Tenceredeki su bitince, sıcak su ilave edilebilir.)

Sebzeler biraz yumuşayınca, domates salçası veya kabukları soyulmuş ve doğranmış domates ile un katılır. Hepsi iyice karıştırılır ve sebzeler iyice pişirilir.

Sebzeler pişip de suyunu çekince, suyu süzülmüş midyeler sebzelerin içine atılır ve iyice karşıtırıldıktan sonra 5 dakika birlikte pişirilir, ateşten indirilir ve ince kıyılmış maydanoz serpildikten sonra soğumaya bırakılır. Pilaki soğuduktan sonra, servis tabağına alınır ve servis yapılır.

• Karides Tava

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
1/2 kg irice karides, 1 su bardağı mısırözü yağı, istenirse 1 kahve fincanı kırmızı şarap.

Yapılışı: Karidesler iyice yıkandıktan sonra bir süzgece konur. Suları iyice süzüldükten sonra kızgın yağa atılır ve tavanın kapağı kapatılır. Karidesler pembeleşince istenirse şarap konulur. Karidesler 4-5 saniye daha ateşte tutulduktan sonra kevgirle bir tabağa alınır ve sıcak sıcak servis yapılır.

• Soslu Karides

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
24 iri karides, 250 gr krema,
1 bardak sek beyaz şarap, 1 havuç,
1 sap kereviz, 1 baş soğan,
1 limon, 1 kadeh viski, 1/2 demet frenk maydanozu, 5 çorba kaşığı un,
1 bardak zeytinyağı,
yeteri kadar karabiber ve tuz.

Yapılışı: Küçük ve sivri bir makasla karideslerin kuyruk bölümlerindeki kabuklar çıkarılıp atılır, sonra karidesler içinde limonlu su bulunan bir kaba konur. Bir süre burada tutulduktan sonra suları süzülür, kurulanır ve una bulandıktan sonra içinde kızgın zeytinyağı bulunan tavaya atılıp güzelce kızartılır. Sonra tavadaki zeytinyağı süzülerek bir kenara alınır. Tavada kalan karideslerin üstüne bir kadeh viski dökülüp kibritle tutuşturulur. Sonra alevler üstüne bir bardak şarap dökülerek söndürülür. Tavaya ince ince kıyılmış havuç, soğan ve kereviz yaprağı katılır. Tuzu, biberi serpilir. Bu sebzelerle 10 dakika kadar pişirildikten sonra karidesler bu salçadan çıkarılıp sıcak bir yerde tutulan bir tabağa yerleştirilir.
Salçası kuvvetli ateşe oturtulur. Bir yandan karıştırılırken diğer yandan krema eklenir. Salça biraz koyulaşınca karidesler salçanın içine atılarak bir taşım birlikte kaynatılır. Tava ateşten indirilirken kıyılmış frenk maydanozu serpilir ve hemen çukur bir servis tabağına boşaltılıp sıcak sıcak servis yapılır.

Yumurta yemekleri

yumurtayla yapılan yemeklerde kullanılan bazı araçlar

1, 2) Eski bakır ve alüminyum sahanların yerini ateşe dayanıklı, kırılmaz cam kaplar almış bulunuyor. Bu kaplar yağda yumurta pişirmek için son derece uygundur.

3) Alüminyum tavaların yerini de teflon tavalar aldı. Bunların özelliği omlet, biftek, bonfile gibi yemekleri yağsız olarak pişirilebilmeleridir. Yemekler kabın dibine yapışmamaktadır. Resimde omlet veya böreklerin pişirilmesine yarayan 23 cm çapında bir tava görülmektedir.

4) 16 cm çapındaki bu tavalar ise tek kişilik omletlerin pişirilmesinde kullanılır.

5) Çift tava. Alüminyumdan yapılan bu tavanın altında da üstünde de belirli aralıklarla yapılmış çukurlar vardır. Buralara biriken su veya yağ, yumurtanın kaba yapışmasını önler. Bu kaplarla, kızartılan yumurta ve omletin şekli bozulmadan çevrilip üst tarafının da kızartılması mümkün olmaktadır.

6) Kapaklı ateşe dayanıklı tencerenin özelliği, içinin çukur ve bölmeli oluşudur. Bu kapla genellikle çılbır için poşe yumurta pişirilmektedir.

7) Yumurta makası. Katı olarak pişirilmiş yumurtaların uç kısımlarını düzgün bir şekilde kesmeye yaramaktadır.

8) Yumurtaların ince dilimler halinde kesilmesine yaramaktadır.

9) Bu alet de yumurta kesmeye yaramaktadır. Ancak 7 numaralı resimde görülen alet yumurtayı yuvarlak ve düzgün dilimlere doğrarken bu alet ise, üçe veya dörde bölmeye yaramaktadır.

10) Bardak biçimindeki ateşe dayanıklı bu kap, üstündeki süzgeçle yumurta sarısının akından kolaylıkla ayrılmasını sağlar.

11) Yumurtayı eşit kalınlıkta kesmeye yaradığı gibi domatesi de aynı şekilde kesebilmektedir.

12, 13) Rafadan pişmiş yumurtaların servisi için yapılmış paslanmaz madenî yumurtalıklar.

14) Yumurtalı ve yumurtasız yemeklerin tadına bakmak için kullanılan özel tat kaşığı.

7

8

11

4
5
3
6
1
2
9
10
12
13
14

• Rulo Omlet

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
1/2 kg ıspanak, 100 gr jambon, 100 gr rendelenmiş kaşar peyniri, 60 gr tereyağı, 1 çorba kaşığı un, 6 yumurta, 1 adet yağlı kâğıt, 1 bardak süt, yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Ispanak temizlenip duru su çıkıncaya kadar yıkanır. Sonra haşlanıp iyice süzülür. Haşlanan ıspanak kıyılarak püre haline getirilir. Tereyağının yarısı bir tencerede eritilir. Erimiş yağ hızlı hızlı karıştırılırken un azar azar akıtılarak yedirilir.

Yağlı un 1-2 dakika karıştırılarak kavrulur. Unun rengi dönmeden tuz eklenir ve süt damla damla akıtılarak yağlı una yedirilir. Elde edilen beşamel birkaç dakika kaynatıldıktan sonra, ateşten indirilip bir kenarda soğumaya bırakılır.

4 yumurta iyice karışıncaya kadar çırpılır, tuzlanır ve ıspanak püresi katılır. Rendelenmiş peynirin yarısı eklendikten sonra iyice karıştırılarak malzeme birbirlerine yedirilir.

Kalan tereyağının yarısı tavada kızdırılıp karışım içine dökülür ve omlet gibi pişirilir.

Bu arada yağlı kâğıt hamur yoğurma mermerinin üstüne serilir. Ispanaklı omlet pişince bu kâğıdın üstüne alınır. Hazırlanmış beşamelin yarısı omletin üstüne dökülür. Kalan rendelenmiş kaşar peyniri, bir tutam tuz ve iki yumurta bir kâsede çırpılarak birbirine yedirilir. Kalan tereyağı tavada kızdırılır.

Yağ ısınınca içine omlet harcı boşaltılır ve pişirilir. Hazırlanan omlet, hamur yoğurma mermerinin bir başka kenarına oturtulur. Üstüne kalan beşamel dökülür. Onun da üstüne kıyılmış jambon serpiştirilir. Sonra omlet rulo yapılarak iyice sarılır ve yağlı kâğıdın üstündeki beşamelli ve ıspanaklı omletin kenarı-

na yerleştirilir. Kâğıdın da yardımıyla ortasında diğer omlet olmak üzere ıspanaklı omlet yuvarlanarak rulo yapılır, sonra bu rulo buzdolabına kaldırılır.
Rulo, buzdolabında 1-2 saat kaldıktan sonra çıkarılarak üstündeki kâğıt alınır ve dilimlenip servis tabağına yerleştirilerek servis yapılır.

• Pastırmalı Yumurta

Dört baş büyük soğan küçük küçük doğranır. 60 gr tereyağıyla birlikte tavaya konur.
Tahta bir kaşıkla karıştırarak soğan iyice kavrulur.
Soğanların üzerine 150 gr doğranmış pastırma yerleştirilir. Bir kepçe sıcak su veya et suyu katıp, bu suyu çekinceye kadar orta ateşte pişirilir.
Pastırma ve soğan piştikten sonra, yumurta kırmak için çatalla altı yuva açılır, yumurtalar bu yuvalara kırılır ve hafif ateşte pişirilir.
Yumurtaların akı pişince, ateşten alınır ve yumurtaların üzerine tuz ve karabiber serpilir.
Spatula yardımıyla servis yapılır.

• Mantarlı Yumurta

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
6 yumurta, 150 gr mantar, 50 gr un, 80 gr tereyağı, 500 gr süt, 2 baş pırasa, yarım baş soğan, 1 demet maydanoz, 1/2 su bardağı et suyu, 3 çorba kaşığı mısırözü yağı, 1 tutam cevz-i bevva, 1 tutam karabiber, yeteri kadar tuz ve 3 çorba kaşığı mısırözü yağı.

Yapılışı: Pırasa güzelce ayıklanıp, iyice yıkandıktan sonra ince dilimler halinde doğranır, soğan ince ince kıyılır ve içine mısırözü yağı ve 30 gr tereyağı konulmuş kapta ateşe oturtulur. Soğan ve pırasa ölmeye başlayınca, iyice temizlenip zarı çıkarılmış ve dilim dilim doğranmış mantarlar katılır. İyice karıştırıldıktan sonra 1/2 bardak et suyu dökülür. Tuz, karabiber ve cevz-i bevva serpildikten sonra orta ateşte 20 dakika kadar pişirilir. Mantarlar pişerken diğer tarafta yumurtalar katı oluncaya kadar haşlanır. Kabukları soyulup soğutulduktan sonra dilim dilim doğranır.
Bir tutam tuz, süt, kalan tereyağı ve unla beşamel sos hazırlanır (Bkz. Soslar - Beşamel sos). Mantarlar iyice karıştırılıp bir kenarda soğutulur.
Beşamel sosun yarısı servis tabağına boşaltılır, üzerine dilimlenmiş yumurtalar dizilir. Geri kalan sos da konulduktan sonra kıyılmış maydanoz serpilir.
Servis tabağı, servis vaktine kadar, içinde kaynar su bulunan bir kabın içinde tutulur.

• Biberli Omlet

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
6 yumurta, 2 dolmalık biber, 1 baş soğan, 1 çorba kaşığı margarin, 2 çorba kaşığı zeytinyağı, yeteri kadar tuz.

Yapılışı: İçine margarin ve zeytinyağı konulan tava ateşe oturtulur. Rendelenmiş soğan ve ince, uzun bir şekilde doğranmış biberler katılıp karıştırılarak kavrulur. Yumurtalar cam veya porselen bir kapta iyice çırpılır. Yeteri kadar tuz ilave ettikten sonra biberlerin üstüne dökülür ve hızlı hızlı karıştırdıktan sonra tavayı sallayarak pişirilir. Bir yanı pişince ters çevrilir, her iki yanı da kızardıktan sonra, servis tabağına alınıp, hemen servis yapılır.

• Mantarlı Omlet

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
75 gr mantar, 6 yumurta, 3,5 çorba kaşığı margarin, 1 tutam karabiber, yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Kabukları soyulmuş ve ince ince doğranmış mantarlar, içinde kızdırılmış birbuçuk çorba kaşığı margarin bulunan tavada 4-5 dakika pişirilir. Sonra tava ateşten indirilip mantarlar soğumaya bırakılır.
Diğer tarafta yumurtalar derince bir kabın içine kırılır. Bir tuta0Yağ kızınca, suyu süzülmüş mantarlar içine atılır. Tuz ve biber serpilip karış-

tırılarak kavrulur. Mantarlar diriliklerini kaybedince, üzerine maydanoz ve salam ilave edilir. Mantarlar iyice pişmeden suyunu çekmişse biraz sıcak su katılabilir.

Mantarlar pişince, tavadaki su ve yağ süzüldükten sonra mantar, salam ve maydanoz, çırpılmış yumurtanın içine atılır ve iyice çırpılır.

Büyük bir tavaya bol zeytinyağı konur. Yağ kızınca yumurtalı karışım dökülür. Bir tarafı nar gibi kızarınca, spatula yardımıyla altüst edilir, diğer tarafı kızartılır. Tavadan alınır, sıcak sıcak servis yapılır.

İsteğe göre, omlet tek parça yerine dört veya daha çok parçalara bölünüp kızartılabilir. Harç parçalara bölündüğünden tavaya konan zeytinyağı da ona göre ayarlanır ve yağ bittikçe yeniden konup kızdırılır.

Bu omlet fırında da pişirilebilir. Fırında pişirilecekse, omlet için hazırlanan karışım, yağlanmış fırın tepsisine dökülür ve kızgın fırına sürülür. Omlet kabarıp kızarınca fırından çıkarılır ve sıcak sıcak servis yapılır.

• Mantarlı Salamlı Omlet

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
8 yumurta, 200 gr kültür mantarı, 1 çorba kaşığı tereyağı, 100 gr salam (veya jambon), 1 demet maydanoz, 1 limon, yeteri kadar zeytinyağı, tuz ve karabiber.

Yapılışı: Mantarların saplarının uç kısımları kesilip atılır. Bol suda iyice yıkanır ve dilimlendikten sonra limonlu suya atılır.

Maydanoz ayıklanıp, bol suda yıkandıktan sonra ince ince kıyılır. Salam veya jambon da küçük küçük doğranır.

Porselen veya cam bir kâseye yumurtalar kırılır. Yeteri kadar tuz

serptikten sonra, çırparak birbirine yedirilir. Yumurtaların sarıları ile akları birbirine karışınca karabiber serpilir.
Bir tavaya tereyağı ile üç çorba kaşığı zeytinyağı konur, kızdırılır. Yağ kızınca, suyu süzülmüş mantarlar içine atılır. Tuz ve biber serpilip karıştırılarak kavrulur. Mantarlar diriliklerini kaybedince, üzerine maydanoz ve salam ilave edilir. Mantarlar iyice pişmeden suyunu çekmişse biraz sıcak su katılabilir.
Mantarlar pişince, tavadaki su ve yağ süzüldükten sonra mantar, salam ve maydanoz, çırpılmış yumurtanın içine atılır ve iyice çırpılır.
Büyük bir tavaya bol zeytinyağı konur. Yağ kızınca yumurtalı karışım dökülür. Bir tarafı nar gibi kızarınca, spatula yardımıyla altüst edilir, diğer tarafı kızartılır. Tavadan alınır, sıcak sıcak servis yapılır.
İsteğe göre, omlet tek parça yerine dört veya daha çok parçalara bölünüp kızartılabilir. Harç parçalara bölündüğünden tavaya konan zeytinyağı da ona göre ayarlanır ve yağ bittikçe yeniden konup kızdırılır.
Bu omlet fırında da pişirilebilir. Fırında pişirilecekse, omlet için hazırlanan karışım, yağlanmış fırın tepsisine dökülür ve kızgın fırına sürülür. Omlet kabarıp kızarınca fırından çıkarılır ve sıcak sıcak servis yapılır.

• Etli Omlet

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
6 yumurta, 2 çorba kaşığı margarin, 150 gr pançeta, yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Koyunun pançeta diye anılan but tarafına yakın, kaburga altındaki bölümünden alınacak 150 gr et ince şeritler halinde doğranır. Sonra bu şeritler enlemesine kesilir. Böylece elde edilen küçük parçalar tavada bir süre kızartıldıktan sonra bir kâseye konup soğumaya bırakılır.
Etler soğuyunca üzerine yumurta konur. Tuz da katıldıktan sonra çatalla 5-6 kere karıştırılır.
Genişçe bir tavaya yağ konur. Yağ iyice kızınca hazırlanan karışımın dörtte biri tavaya boşaltılır. Hızlı hızlı karıştırıldıktan sonra yumurtalar pişinceye kadar tava hafifçe sallanarak omlet pişirilir.
Omlet pişince üste doğru çevrilerek kıvrılır, spatulayla tavadan alınıp bir tabağa aktarılır.
Kalan malzeme aynı şekilde pişirilerek, servis yapılır.

• Peynirli Omlet

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
4 yumurta, 2 çorba kaşığı tereyağı, 100 gr beyaz peynir, yarım demet maydanoz.

Yapılışı : Maydanoz temizlenip yıkandıktan sonra ince ince kıyılır. Sonra içine bir çatalla ezilip ufalanan beyaz peynir katılır ve iyice karıştırılır. Üzerine yumurtalar kırılır ve çatalla iyice karıştırılarak oldukça sulu bir macun haline getirilir.
Tereyağı, genişçe bir tavada, rengi hafifçe dönünceye kadar kızdırılır. Yağ kızınca sol elle tavanın sapı tutulur, sağ elle tavanın ortasına karışımın dörtte biri dökülür ve hemen 2-3 defa hızlı hızlı karıştırılır. Sonra yumurtalar pişinceye kadar tavayı hafifçe sallayarak omlet pişirilir.
Omlet pişince bir çatalla üste doğru çevrilerek sarılır ve bir spatulayla tabağa aktarılır.
Kalan üç kişilik malzeme de aynı şekilde pişirilerek tabaklara alınır ve sıcak sıcak servis yapılır.

• Tavuk Ciğerli Omlet

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
10 tane tavuk ciğeri, 5 çorba kaşığı tereyağı, 2 çay kaşığı karabiber, yeteri kadar tuz, 6 yumurta, 1 çorba kaşığı un, 1/2 bardak süt.

Yapılışı: Bir tencereye 3 çorba kaşığı tereyağı konup orta ateşte hafifçe kızdırılır, karaciğerler atılır ve karıştırılarak her tarafı iyice pembeleşinceye kadar kavrulur.
Ateşten indirilmeden önce biberlenmiş ve tuzlanmış olan ciğerler soğutulduktan sonra makinede kıyılır (makine olmadığı takdirde ciğerler bıçakla kıyılabilir).
Derin porselen bir kaba yumurtalar kırılır, yeteri kadar tuz, 1 çorba kaşığı un, 1/2 bardak soğuk süt katılıp, hafifçe çırpılır.
Diğer tarafta küçük boy bir tavaya, kalan yağ konur. Yağ iyice kızınca çırpılmış karışımın dörtte biri tavaya boşaltılır. Hızlı hızlı birkaç defa karıştırılır. Yumurta katılaşıncaya kadar hafifçe sallanarak pişirilir.
Pişen omlet spatulayla tavadan alınır. Ortasına kıyılmış tavuk ciğeri konur, çatalla kıvrılarak üç parmak eninde olacak biçimde sarılır ve servis tabağına konur.
Öbür üç omlet de aynı biçimde pişirilip içine tavuk ciğeri konduktan sonra kalan kıyılmış ciğer omletlerin üstüne serpilir, sıcak sıcak servis yapılır.

• Gravyer Peynirli Omlet

Kullanılacak malzeme (4-5 kişilik):
6 yumurta, 2 çorba kaşığı margarin, 3/4 kahve fincanı süt, 4 kahve fincanı rendelenmiş gravyer peyniri, yeteri kadar karabiber ve tuz.

Yapılışı: Yumurta, süt, yeteri kadar tuz, 2 kahve fincanı gravyer peyniri porselen bir kâsede iyice çırpılır.
Diğer tarafta büyük boy bir tavaya margarin konur ve yağın rengi hafifçe dönünceye kadar kızdırılır.
Yağ kızınca yumurta 1-2 defa daha çırpılır ve karışım tavanın ortasına boşaltılır. Hızlı hızlı birkaç defa karıştırılır. Yumurtalar katılaşıncaya kadar tavayı hafifçe sallayarak omlet pişirilir.
Omlet pişince tava ateşten indirilir. Omletin ortasına kalan iki fincanlık rendelenmiş gravyer peyniri serpilir. Sonra omletin bir bölümü üste doğru kıvrılır ve aşağı yukarı üç parmak eninde olacak biçimde sarılır. Sarma işi bitince omlet, spatulayla veya yağı tamamıyla çekmişse tavanın üstüne bir tabak kapatılıp altüst edilerek tabağa aktarılır. Tavada yağ kalmışsa önce yağı süzülür.

• Patatesli Omlet

Kullanılacak malzeme (5 kişilik):
4 yumurta, 1 iri patates,
2,5 çorba kaşığı margarin,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Patates soyulduktan sonra tavla zarı biçiminde ve büyüklüğünde doğranır, içinde bir çorba kaşığı kızdırılmış yağ bulunan bir tavaya konur, her tarafı nar gibi oluncaya kadar kızartılır.
Diğer tarafta, porselen bir kâseye yumurtalar kırılır. Yeteri kadar tuz ve karabiber serpilir. Kızarmış patatesler de katıldıktan sonra çatalla çırpılarak iyice karıştırılır ve hemen içinde kızdırılmış yağ bulunan orta boy bir tavaya gravyer peynirli omletin tarifinde anlatıldığı biçimde boşaltılır ve karıştırılır.
Omlet pişince yine gravyer peynirli omlette anlatıldığı biçimde sarılıp servis tabağına aktarılır, servis yapılır.

• Patates Köfteli Omlet

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
1/2 kg patates, 14 yumurta,
1 su bardağı zeytinyağı,
60 gr tereyağı, 1/2 fincan kaynamış süt, 1 fiske çevz-i bevva,
yeteri kadar tuz, karabiber ve un.

Yapılışı: Patatesler yıkandıktan sonra büyükçe bir tencereye konur. Üstüne soğuk su doldurulup bir kaşık tuz serpilerek haşlanır.
Sonra kabukları soyulur ve püre haline getirilir. Püre geniş bir porselen kâseye boşaltılır. Buna yeteri kadar karabiber, tuz ve bir fiske cevz-i bevva eklenir. 1/2 fincan ılık süt de dökülerek karışım yoğrulmaya başlanır. Buna bir yumurta kırılıp karışım birbirine yedirilinceye kadar yoğurmaya devam edilir.
Sonra bu karışımdan fındık iriliğinde parçalar koparılıp iki avuç arasında yuvarladıktan sonra önce una, sonra yumurtaya bulanır ve içinde kızgın zeytinyağı bulunan tavaya atılarak nar gibi kızartılır. Kızaran patates köfteleri kevgirle süzülerek tavadan çıkartılır ve bir kâseye konur.
Diğer tarafta genişçe bir kâseye on iki yumurta kırılır. Tuz ekilerek birkaç defa çırpılır.
Tereyağı tavaya konulup kuvvetli ateşte kızdırılır. Yağ kızınca çırpılmış yumurtalar tavanın ortasına dökülür ve hemen 4-5 defa karıştırılır. Tavayı sallaya sallaya omlet pişirilir. Omletin altı kızarınca, üzerine bir tabak konup ters çevrilir ve tekrar tavaya kaydırılır. Diğer yüzü de kızarınca servis tabağına alınır. Yeni kızarmış olan patates köfteleri omletin bir ucuna dizilir ve çatal yardımıyla omlet rulo yapılır. Böylece patates köfteleri omletin içine sarılır.
Servis sırasında bu rulo altı parçaya kesilir ve servis spatulasıyla tabaklara alınarak servis yapılır.
Bu büyüklükte bir omleti pişirmek zor olacaksa altı eşit parça halinde de pişirilebilir. Bu durumda patates köfteleri de altı eşit parçaya bölünüp her omletin içine ayrı ayrı konur.

• Ispanaklı Omlet Rulo

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
1 kg ıspanak, 6 yumurta, 6 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar veya gravyer peyniri, 130 gr margarin, 1 kaşık un, 1,5 su bardağı süt ve yeteri kadar tuz.

Yapılışı: 30 gr margarin, un ve sütle birlikte orta ateşte beşamel sos hazırlanır. Sos ateşten alındıktan sonra, 4 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri katılır, hızlı hızlı karıştırılarak peynir iyice sosa yedirilir.
Ispanak ayıklanıp yıkandıktan sonra haşlanır. Haşlanan ıspanağın suyu süzülür ve doğranıp, bir kâseye boşaltılır. Üzerine iki çorba kaşığı beşamel sos ve kalan rendelenmiş kaşar peyniri katılır, yeteri kadar tuz serpilerek karıştırılır.
Yumurtalar cam veya porselen kapta, tuz ilave edildikten sonra iyice çırpılır. 50 gr margarin tavaya konur, ateşe oturtulur. Yağ kızdıktan sonra çırpılmış yumurtanın dörtte biri tavaya dökülüp omlet pişirilir. Omletin her iki tarafı da iyice kızardıktan sonra tavadan alınıp düz bir tabağa konur.
Omletin ortasına iki kaşık ıspanak konarak, rulo biçiminde sarılır. Kalan yumurtayla üç omlet daha pişirilir ve ortasına ıspanak konarak rulo biçiminde sarılır.
Kalan 50 gr yağla yağlanmış tavaya, rulo biçiminde sarılmış omletler dizilir ve üzerine kalan beşamel sos dökülerek kızgın fırına sürülür. Beş dakika kadar pişirildikten sonra, fırından çıkarılıp sıcak sıcak servis yapılır.

• Salçalı Ispanaklı Omlet

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
8 yumurta, 200 gr temizlenmiş ıspanak, 2 çorba kaşığı tereyağı, 2 çorba kaşığı tuzsuz domates salçası, 1 baş küçük soğan, 1 körpe havuç, 1 sap kereviz, birkaç sap maydanoz, yeteri kadar karabiber ve tuz, 1 çorba kaşığı mısırözü yağı.

Yapılışı: Ispanaklar bol suda yıkandıktan sonra tuzlu suda kaynatılır. Suyu süzülerek ince ince kıyılır.

Yumurtalar tuzlanıp biberlendikten sonra cam veya porselen bir kâsede çırpılır, ıspanaklar katılarak iyice karıştırılır.

1 çorba kaşığı yağ tavada kızdırılır. Ispanaklı omlet tavaya dökülür ve bir yanı iyice pişince bir tencere kapağına veya tabağa kaydırarak aktarılır. Tavaya 1 kaşık yağ daha konur. Yağ kızınca omletin diğer yanı da kızartılır. Kıvırarak rulo yapıldıktan sonra omlet ikişer parmak kalınlığında parçalara kesilir.

Bir güveç tenceresine domates salçası, mısırözü yağı, ince ince rendelenmiş havuç, ince kıyılmış kereviz ve maydanoz yaprakları konur, güveç ateşe oturtulur. Bir tutam tuz da eklendikten sonra kapağı örtülüp yarım saat kadar kısık ateşte pişirilir. Sonra güveç tenceresine omletler katılır. Bir kaşıkla salça üste çıkarılır ve güveç tenceresi fırına sürülür. On dakika kadar burada gratine edilir, sonra güveç tenceresiyle servis yapılır.

• Ispanaklı Beyin Omleti

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
1 dana beyni, 2 demet ıspanak,
2 yumurta, 50 gr margarin, 1 limon,
4 çorba kaşığı zeytinyağı,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: İyice temizlenmiş ve sol suda yıkanmış ıspanaklar kaynar tuzlu suda haşlanarak suyu süzülür. Sonra ince ince kıyılıp 20 gr margarinle 5-10 dakika kavrulur.

Beyin, 1 saat kadar, içine bir limonun suyu konmuş soğuk suda dinlendirilir. Sonra zarları mümkün olduğu kadar soyulup kaynar tuzlu suda haşlanır. Beyin haşlanınca bir çatalla ezilir ve tuzu, biberi serpildikten sonra kavrulmuş ıspanağın içine atılıp karıştırılır. Yumurtalar bir kâsede hafifçe çırpılır, sonra içine ıspanaklı beyin boşaltılır ve karıştırılarak hepsi birbirine yedirilir. Bu arada tavada margarinin ve zeytinyağının yarısı iyice ısıtılır. Yağ kızmaya başlarken kâsedeki karışım boşaltılır. Tava sık sık sallanarak omletin bir yüzü kızartılır.

Bir yüzü kızarınca omlet, bir tabağa veya tencere kapağına kaydırarak aktarılır. Boşalan tavaya kalan zeytinyağı ve margarin konulup ısıtılır.

Yağ kızmaya başlarken kapaktaki omlet altüst edilerek tavaya alınır ve diğer yüzü de kızartılır.
Omlet pişince bir servis tabağına alınıp sıcak sıcak servis yapılır.

• Beyinli Omlet

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
1 koyun beyni, 6 yumurta, 6 çorba kaşığı süt, 6 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri, 1 çorba kaşığı tereyağı, yarım demet maydanoz, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Beyin tuzlu kaynar suda haşlanır, soğuduktan sonra küçük parçalar halinde doğranır. Maydanoz ayıklanıp bol suda yıkanır ve ince ince doğranır.
Porselen veya cam bir kâsede yumurtaların sarıları çırpılır. Çırpmaya ara vermeden azar azar soğuk süt katılır.
Süt ile yumurta sarıları iyice karışınca çırpmaya ara vermeden sırasıyla rendelenmiş kaşar peyniri, tuz, karabiber, doğranmış beyin ve kıyılmış maydanoz ilave edilir. Bu karışıma bir tutam tuzla iyice çırpılarak köpük durumuna getirilmiş yumurta akları ilave edilerek karıştırmaya devam edilir.
Ateşe dayanıklı cam bir kap yağlanır ve hazırlanan karışım iyice yağa bulandıktan sonra içine dökülüp, kızgın fırına sürülür.
Fırında 20 dakika pişirildikten sonra çıkarılır ve servis yapılır.

• Menemen

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
8 yumurta, 5-10 sap maydanoz, 1/2 kg domates, 4 dolmalık biber, 2 çorba kaşığı margarin, 1 baş küçük soğan, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Soğanın kabuğu soyulup rendelenir, yağı da ilave edilerek kuvvetli ateşe oturtulur. Tahta kaşıkla karıştırılarak kavrulur. Soğanlar pembeleşince, tohumları çıkartılıp ince ince doğranmış biberler katılır. Karıştırılarak 5 dakika kadar orta ateşte pişirilir. Kabuğu soyulup, küçük küçük doğranmış domatesler ve kıyılmış maydanoz ilave edilir. Zaman zaman karıştırılarak on dakika kadar pişirilir. Üstüne başka bir kaba kırılmış olan yumurtalar dökülür. Tuz ve karabiber serpilerek karıştırılır. Yumurtaların akı pişince, ateşten indirilir ve sıcak sıcak servis yapılır.

• Fransız Usulü Havuç

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
1 kg körpe havuç, 100 gr margarin, 1 demet maydanoz, 1 çay kaşığı şeker.

Yapılışı: Havuçlar, kabukları kazındıktan ve yıkandıktan sonra süzgece konur, suları iyice süzülünce yuvarlak parçalar halinde doğranır. Margarin ile birlikte güvece konur ve kuvvetli ateşte, tahta bir kaşıkla karıştırılarak bir süre kızartılır.
Havuçlar kızarınca, üzerine 1 çay kaşığı şeker serpilir. Üzerlerini örtecek kadar su da konduktan sonra güvecin kapağı kapatılır ve orta ateşte havuçlar pişirilir. Havuçların güvece yapışmaması için ara ara karıştırılır.
Havuçlar pişip kuvvetli ateşte suyunu çekinceye kadar bekletildikten sonra, güveç ateşten indirilir ve sıcak bir rostoyla birlikte servis yapılır.

• Korsika Usulü Bezelye

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
1/2 kg taze iç bezelye, 1 dilim dana pançetası, 1 marul göbeği, 4 sap taze soğan, 1 demet maydanoz, 1 yemek kaşığı margarin, 1 tutam karabiber, yeteri kadar tuz ve et suyu.

Yapılışı: 1/2 kg iç bezelye yıkanıp suyu süzülür. Marulun göbeği teker teker ayıklanıp yıkandıktan sonra şerit şeklinde doğranır. Pançeta dilimleri küçücük parçalara bölünür.
Pançeta ve margarin tencereye konur. Yağ eriyince ince ince doğranmış yeşil soğanlar katılır. Pançeta parçaları ve soğanlar kavrulur. Sonra iç bezelye ve marul katılır, birkaç defa karıştırılarak sote edildikten sonra üzerlerini örtecek kadar et suyu konur.
Karabiber ve tuz serpilerek kaynamaya bırakılır. Bir demet maydanoz iyice temizlenip yıkandıktan sonra ince ince kıyılır. Tenceredekiler 30-40 dakika kadar kaynadıktan sonra maydanoz üzerlerine serpilir ve yemek ateşten indirilir. Servis tabağına alınarak servis yapılır.
Korsika usulü bezelye toprak güveçte de pişirilebilir. Güveçte pişirenler sofraya güveçle servis yapabilirler.

• Beşamel Soslu Enginar

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
8 orta boy körpe enginar, 75 gr margarin, 1 çorba kaşığı un, 1 bardak süt, 50 gr rendelenmiş kaşar peyniri, 1 limonun suyu, 125 gr çiğ krema, yeteri kadar karabiber ve tuz.

Yapılışı: Enginarların sapı, dikenli kısımları ve dış yaprakları kesilip atılır, tüylü kısımları da kazınarak ayıklandıktan sonra bol suda yıkanır ve limonlu suya atılır. Limonlu sudan alınan enginarlar güvece konur ve su ile tuz ilave edilerek orta ateşte pişirilir.
Enginarlar haşlandıktan sonra 25 gr yağla birlikte sote edilir ve bir güvece yerleştirilir.
50 gr margarin, un ve ılık sütle beşamel sos hazırlanır (Bkz. Soslar). Beşamel sos pişince ateşten alınır, içine çiğ krema ve rendelenmiş peynirin yarısı ilave edilerek iyice karıştırıldıktan sonra enginarların üzerine döküllür.
Rendelenmiş peynirin kalanı da üzerine serpilir ve sonra güveçten servis yapılır.

• Ramonör Usulü Mantar

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
1 kg kültür mantarı, 30 gr margarin, 1 diş sarmısak, 1 demet maydanoz, 1 limonun suyu, 1/2 bardak sek beyaz şarap, 3 çorba kaşığı mısırözü yağı, yeterince tuz ve karabiber.

Yapılışı: Mantarların saplarının uç kısmı kesilir, üzerindeki zar soyulur ve ince dilimlere bölündükten sonra, kararmasını önlemek için limonlu suya atılır.
Margarin ve 3 kaşık mısırözü yağı ince ince kesilmiş sarmısakla birlikte tencereye konup, ateşe oturtulur. Sarmısaklar hafif pembeleşince, ince ince dilimlenmiş mantarlar suyu süzüldükten sonra tencereye boşaltılır. Ateş biraz artırılır ve tuz, karabiber serpilir, şarabın tamamı dökülür, tencerenin kapağı kapatılır, 20 dakika kadar pişirilir.
Mantarlar ateşten indirileceği zaman üzerlerine ayıklanıp yıkandıktan sonra ince ince doğranmış maydanozlar serpilir ve tencere ateşten indirilir. Mantarlar servis tabağına alınıp servis yapılır.

• Yoğurtlu Taze Bakla

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
1,5 kg taze bakla, 1 su bardağı zeytinyağı, 3 demet taze soğan, 1 demet dereotu, 1 çay kaşığı tozşeker, 1 çorba kaşığı tuz, yarım limonun suyu, 2 bardak su.
Tencere hamuru için: 1/2 bardak su, 3/4 kahve fincanı un.

Yapılışı: 1,5 kg taze bakla iki ucu kesilip, kılçıkları çıkarılarak ayıklanır. Bütün baklalar ayıklandıktan sonra iyice yıkanır ve suyunun süzülmesi için süzgeçe konur. Suyu iyice süzülünce, bir kaba alınır ve üzerine 1 çorba kaşığı tuz ve yarım limonun suyu dökülür. Baklalar iyice harmanlanarak, tuz ve limon suyunun baklalara iyice karışması sağlanır. Büyükçe bir tencerenin dip kısmına baklaların en irilerinden bir sıra dizilir. Ortada kalan yuvarlak boşluğa kıyılmış dereotu konur (isteğe göre, yarım demet taze nane de ilave edilebilir). Alt sıraya dizilen baklaların üzerine bir sıra aynı boyda kesilmiş taze soğan dizilir. Kalan taze soğanlar küçük küçük doğranır ve kalan baklalarla

iyice karıştırılır. Bu karışım taze soğan sırasının üzerine gelişigüzel dökülür. Tencereye 2 bardak su, 1 su bardağı zeytinyağı, 1 çay kaşığı tozşeker (isteğe göre çorba kaşığı da konulabilir) ilave ettikten sonra üstüne ıslanılmış yağlı kâğıt örtülür ve tencerenin kapağı kapatılır.
Küçük bir kabın içinde, 1/2 bardak su ile 3/4 fincan undan hamur yapılır. Bu hamurla tencerenin kapağı hamurlanarak tencereye yapıştırılır.
Baklalar suyunu çekip yumuşayıncaya kadar, kuvvetli ateşte 1,5 saat pişirilir. Tencere ateşten indirilir ve soğumaya bırakılır.
Soğuduktan sonra, tencerenin kapağı açılıp yağlı kâğıt kaldırılır. Büyük yuvarlak bir tabak baklaların üzerine kapatılır. Sonra tenceredeki zeytinyağını dökmemeye dikkat ederek tencere altüst edilir, baklalar tabağa aktarılır. Başka bir tabağa konan sarmısaklı veya sarmısaksız yoğurtla birlikte servis yapılır.

• Patlıcan İmambayıldı

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
Her biri 250 gr gelen 4 patlıcan, 1 su bardağı zeytinyağı, 5 baş orta irilikte soğan, 3 iri domates, 10 diş sarmısak, 1 demet maydanoz, 2,5 bardak su, yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Soğanlar yarım ay biçiminde ince ince doğranır. Sonra yayvan bir kâsede ovalanarak öldürülür. Üzerlerine, kabukları soyulup çekirdekleri çıkarılarak küçük küçük doğranmış domatesler konur. Maydanoz temizlenip yıkandıktan sonra ince ince doğranır ve kâsedekilerin üzerine serpilir. Kıyılmış sarmısaklar katılarak ve yeteri kadar tuz serpilerek iyice karıştırılır.
Diğer tarafta patlıcanlar alaca denilen biçimde, yani kabuğu uzunlamasına, bir parmak kalınlığında aralıklarla soyulur. Uçları birbirlerinden ayrılmadan uzunlamasına kesilerek gövdeleri dörde bölünür. Bu yarıklardan yararlanılarak porselen kâsedeki harç içlerine doldurulur ve yayvan bir tencereye yanyana dizilir. Kaba, bir bardak su ve yeteri kadar tuz döktükten sonra patlıcanların üzerine ters olarak geniş bir tabak oturtulur ve tencerenin kapağı örtülerek kuvvetli ateşte pişmeye bırakılır. Yarım saat sonra ocağın altı kısılır.
Patlıcanlar, sularını çekip iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar yani 1-1,5 saat kadar pişirilir. Sonra tencere ateşten indirilip içindekiler soğuyuncaya kadar bekletilir. Patlıcanlar iyice soğuyunca servis tabağına alınır ve sofraya götürüp servis yapılır.

• Kabak İmambayıldı

Kullanılacak malzeme:
1 kg eşit büyüklükte kabak, 3 kahve fincanı zeytinyağı, 4 baş orta büyüklükte soğan, 3 iri domates, 1 demet maydanoz, 2,5 bardak su, 6 diş sarmısak, yeteri kadar tuz, arzuya göre 1 çay kaşığı tozşeker.

Yapılışı: Bir tencereye ince ince doğranmış soğanlar ve 1 fincan zeytinyağı konur ve tencere ateşe oturtulur. Soğanlar, rengi pembeleşinceye kadar karıştırılarak kavrulur. Üzerine kabukları soyulmuş, çekirdekleri çıkarılıp küçük parçalara doğranmış domates ve ince ince kıyılmış maydanozun dörtte üçü atılır. Sarmısaklar da ince ince doğranıp eklendikten sonra tuzu serpilir ve tencerenin kapağı örtülerek bu karışım 2 dakika pişirilir. Sonra tencere ateşten indirilir.
Diğer tarafta kabaklar, uçlarını birbirlerinden ayırmadan, uzunlamasına kesilerek dörde yarılır. Kesilen her kabak, içinde bol su bulunan bir kaba atılır ve orada tutulur. Sonra suyu süzülür ve yayvan bir tencereye veya küçük bir tepsiye yanyana dizilir. Kaba, bir bardak su ve 1 fincan zeytinyağı dökülür. Tencereyi ara ara sallayarak kabaklar yumuşak bir duruma gelinceye kadar yani yaklaşık 20 dakika kuvvetli ateşte pişirilir.
Kabaklar yumuşayınca tencere ateşten indirilir, yarık yerlerinden içlerine soğanlı, domatesli harç doldurulur ve kabaklar yeniden düzenli bir biçimde tencereye yerleştirilir. Üzerine bir fincan zeytinyağı ve 1,5 bardak su, gezdirilerek dökülür. Arzuya göre bir çay kaşığı kadar tozşeker de serpilebilir. Tencerenin kapağı örtülür ve yemek orta ateşte 1-1,5 saat kadar pişirilir.
Tencere ateşten indirildikten sonra kabaklar olduğu gibi soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra servis tabağına alınır, kalan dörtte bir demet kıyılmış maydanoz kabakların üstüne serpildikten sonra yemek soğuk olarak servis yapılır.

• Zeytinyağlı Kış Türlüsü

Kullanılacak malzeme:
1/2 kg körpe havuç, 1/2 kg kök kereviz, 1/2 kg sarı patates, 1/2 kg arpacık soğanı, yarım limonun suyu, 1/4 su bardağı zeytinyağı, 3 bardak su, yeteri kadar tuz ve karabiber, yarım demet maydanoz.

Yapılışı: Hereviz, kabuğu soyulup ortadan ikiye bölündükten sonra yarıya kadar suyla doldurulmuş bir tencereye konur. Üstü kazınmış, yıkanmış ve uzunlamasına ikiye bölünmüş havuçlar ve kabuğu soyulduktan sonra ortadan ikiye bölün-

müş patatesler aynı tencereye atılır. Soğanlar kabuğu soyulduktan ve en üstteki zarı çıkarıldıktan sonra tenceredekilere katılır. Sebzeler tencerede yarım saat kadar tutulduktan sonra suyu süzülür. Suyu iyice süzülmüş sebzelerin üstüne üç bardak soğuk su ve 1/4 su bardağı zeytinyağı dökülüp, yeteri kadar tuz, karabiber serpildikten sonra tencere orta ateşe konur.

Sebzeler yumuşayıncaya kadar yani 45-50 dakika kadar kaynatıldıktan sonra soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra sebzeler kevgirle servis tabağına yerleştirilir. Üzerine kıyılmış maydanoz serpilir.

Sebzeler tamamen suyunu çekmişse tencerede kalan zeytinyağı servis tabağına boşaltılıp servis yapılır. Ancak tencerede kalan sebze suyu fazla ise o zaman tencere bir süre ateşte tutulur, kaynatılarak suyu azaltılır. Soğutulduktan sonra yemeğin üstünde gezdirilir.

• Zeytinyağlı Kuru Barbunya Fasulye

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
350 gr kuru barbunya fasulye, 1/2 kg olgun domates, 1 baş soğan, 1 körpe havuç, 1 sap kereviz, 1 demet maydanoz, 1/2 su bardağı zeytinyağı, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Barbunya fasulye bir gece önceden ayıklandıktan sonra soğuk suya konur. Bütün gece suda bekleyen fasulye suyu süzüldükten sonra, kaynar tuzlu suya atılarak diriliğini kaybetmeyecek kadar haşlanır. Başka bir tencereye 1/2 su bardağı zeytinyağı ile rendelenmiş soğan konup ateşe oturtulur. Tahta kaşıkla karıştırılarak kavrulur. Soğanlar renk değiştirirken, üstü kazındıktan sonra küçük parçalar halinde doğranmış havuç ve yıkanıp doğranmış kereviz yaprakları ilave edilir.

Sebzeler iyice kavrulunca kabuğu soyulup çekirdeği çıkarıldıktan sonra küçük küçük doğranmış domates katılır. Tuz ve karabiber serpilir, karıştırılır ve sos koyulaşıncaya kadar kaynatılır.

Sos koyu bir kıvama gelince, suyu süzülmüş haşlanmış barbunya fasulye içine atılır. Gerekirse az sıcak su ilave edilerek birkaç defa karıştırılıp, bir taşım kaynatılır.

Fasulyeler iyice pişince, ateşten alınıp servis tabağına boşaltılır. Üstüne kıyılmış maydanoz serpilir ve soğumaya bırakılır.

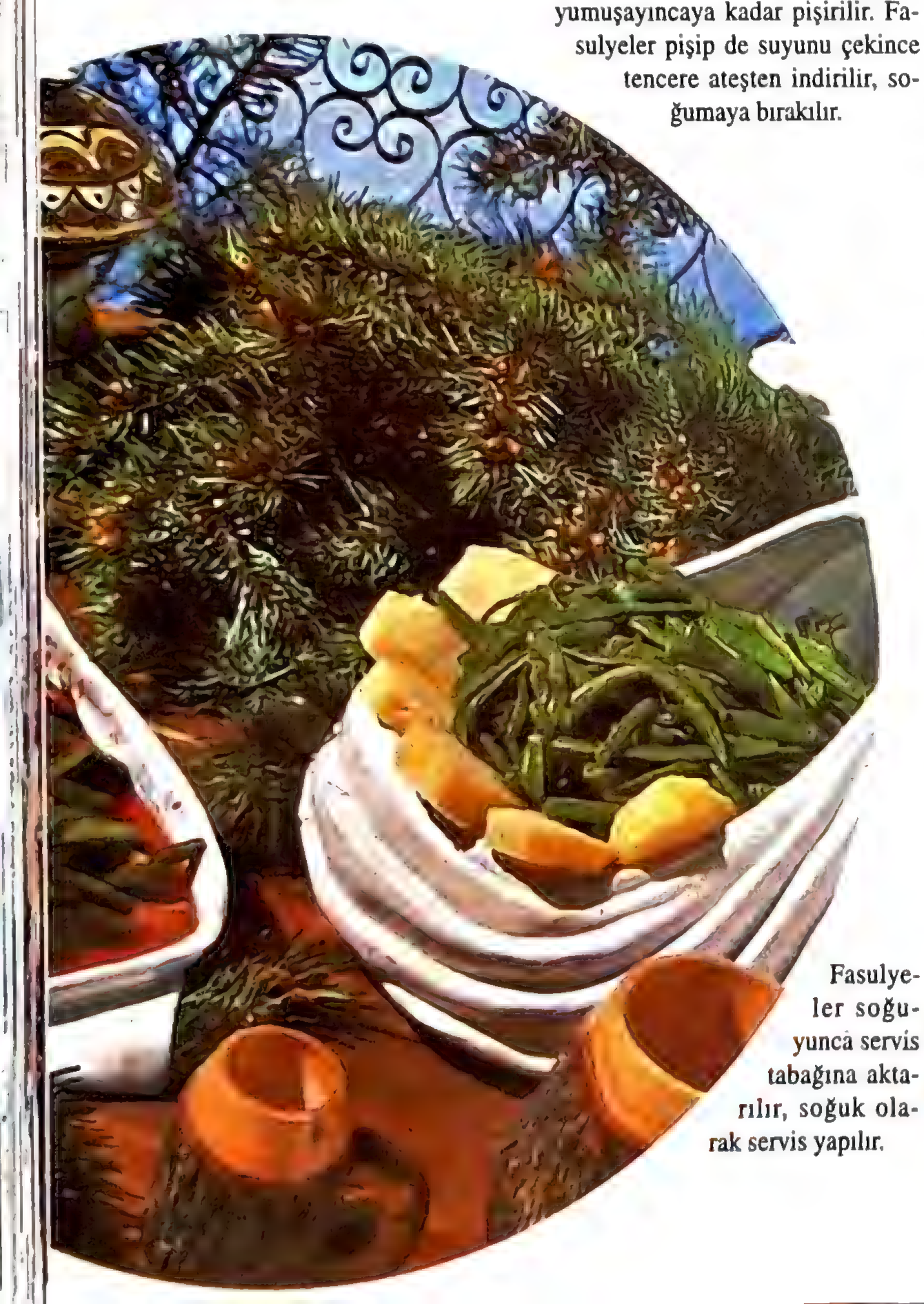
Barbunya herhangi bir et yemeğinden sonra servis yapılır.

• Zeytinyağlı Çalı Fasulye

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
750 gr çalı fasulye, 1/2 su bardağı zeytinyağı, 1 baş soğan, 1 iri domates, 5-6 bardak su, yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Fasulye ayıklandıktan sonra uzunlamasına ikiye veya üçe bölünür. Sonra bol suda iyice yıkanır. Ayıklanmış ve yıkandıktan sonra suyu süzülmüş fasulye bir tencereye konur.

İnce ince doğranmış soğan, kabuğu soyulmuş ve çekirdekleri çıkarıldıktan sonra ince dilimler halinde doğranmış domates, yeteri kadar tuz katıldıktan sonra tenceredekiler iyice karıştırılıp, orta ateşe konur.
1/2 su bardağı zeytinyağı, bir kahve fincanı su ilave edilir ve ara ara tencere sallanarak fasulyeler sarımtırak bir renk alıncaya kadar, yani 25-30 dakika kadar pişmeye bırakılır.
Fasulyelerin rengi iyice sararınca 5-6 bardak sıcak su konur, tencerenin kapağı kapatılır ve fasulyeler iyice yumuşayıncaya kadar pişirilir. Fasulyeler pişip de suyunu çekince tencere ateşten indirilir, soğumaya bırakılır.



Fasulyeler soğuyunca servis tabağına aktarılır, soğuk olarak servis yapılır.

• Zeytinyağlı Yerelması

Kullanılacak malzeme:
1 kg yerelması, 1 iri havuç, 3/4 su bardağı zeytinyağı, 1/2 kahve fincanı pirinç, 1 baş soğan, 1/2 tatlı kaşığı tozşeker, 1 limon, yarım demet dereotu, 4 bardak su, yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Havucun üstü kazınıp bol suda yıkandıktan sonra yuvarlak biçimde dilimlenir. Soğan ince ince doğrandıktan sonra havuçla birlikte tencereye konur. Zeytinyağı eklenerek orta ateşte, soğanlar sarartılmadan karıştırılarak 5 dakika kadar kavrulur.
Sonra kabukları soyulmuş ve ceviz iriliğinde parçalara doğramış yerelmaları havuçlu soğanın içine atılır. Bu yemek için ayrılmış sudan bir kahve fincanı alınarak sebzelerin üzerine dökülür ve ara ara karıştırılarak yemek suyunu çekinceye kadar kaynatılır.
Sonra yeteri kadar tuz ve tozşeker serpilir, kalan su, sıcak olarak tencereye boşaltılıp, kapağı kapatılır ve yerelmaları iyice yumuşayıncaya kadar pişirilir.
Pirinç küçük bir kapta iyice haşlanır. Yerelmaları yumuşayınca haşlanmış pirinç ve bir limonun suyu eklenir. Yemek 5 dakika daha pişirilir. Sonra tencere ateşten indirilip soğumaya bırakılır.
Yerelması iyice soğuyunca servis tabağına alınır. Üstüne yıkandıktan sonra kıyılmış dereotu serpilerek servis yapılır.

Biber Frigya Dolması

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
350 gr dana kıyması, 50 gr yerfıstığı içi, 2 yumurta, 1 çorba kaşığı domates salçası, 6 büyük boy dolmalık biber, 2 diş sarmısak, yeteri kadar un, kırmızıbiber, tuz, kurutulmuş ekmek tozu ve zeytinyağı.

Yapılışı: Biberler yıkandıktan sonra, sap tarafından kapak açılacak şekilde yarılır. Bu işlemi yaparken, kapağı biberden ayırmamaya dikkat edilmelidir. Açılan kapaktan biberlerin tohumu çıkarılıp yıkanır ve 2 dakika kadar haşlanır. Haşlanan biberlerin suyu süzülüp soğumaya bırakılır. Bir tencereye 1-2 kaşık zeytinyağı konur. Yağ kızmaya başlayınca, kıyma içine atılıp, bir dakika kadar karıştırılarak kavrulur. Kıymanın rengi iyice dönünce, dövülmüş fıstık içi, ılık suda sulandırılmış bir çorba kaşığı domates salçası, kıyılmış sarmısak, kırmızıbiber ve yeteri kadar tuz ilave edilerek 5 dakika kadar hafif ateşte kavrulur. Harç pişince biberlere doldurulur. İki yumurtaya, yeteri kadar tuz serpilerek çırpılır. Biber dolmaları sırasıyla önce una, sonra yumurtaya ve kurutulmuş ekmek tozuna bulanır ve içinde kızgın zeytinyağı bulunan çukur bir tencerede kızartılır. Biberler kızarınca, kevgirle yağı süzdürülerek alınıp servis tabağına konur ve sıcak sıcak servis yapılır.

Mantarlı Domates Dolması

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
6 olgun büyük boy domates, 300 gr taze mantar, 1 demet maydanoz, 3 baş arpacık soğan, 1 diş sarmısak, 1 limon, 100 gr jambon,

50 gr margarin, 2 çorba kaşığı rendelenmiş parmican peyniri, 2 çorba kaşığı kurutulmuş ekmek tozu, 1 bardak et suyu, 2 çorba kaşığı domates salçası, 1/2 bardak sek beyaz şarap, 5 çorba kaşığı zeytinyağı, 2 tutam karabiber, yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Domatesler iyice yıkanır. Keskin bir bıçakla tepeleri kesilir. Sonra kenarı keskin küçük bir kaşıkla domatesin çekirdekleri ve içinin etli kısmı çıkarılır (domatesin dışını zedelememeye ve yarmamaya dikkat edilmelidir).

Boşaltılan her domatesin içi hafifçe tuzlanıp biberlenir ve biraz zeytinyağıyla ıslatılır.

Mantarlar, saplarındaki topraklı bölüm kesilip bol suda yıkanır. Çok küçüklerinden 6 tanesi, zarları çıkarıldıktan sonra limonlu suya bırakılır. Diğer mantarların zarları limonlu suyun içinde çıkarılır ve küçük küçük doğranarak yine bu suda bekletilir.

Maydanoz temizlenip yıkandıktan sonra, arpacık soğanları da soyulduktan sonra ince ince doğranır.

Soğanlar 30 gr yağ ve 2 kaşık zeytinyağıyla ateşe konur. Soğanlar ölmeye başlayınca bütün halindeki 6 mantar ve doğranmış mantarlar süzülüp soğanın içine atılır.

Tavanın içine bütün olarak bir diş sarmısak, tuz ve karabiber konularak bir süre kavrulur. Sonra yarım bardak şarap dökülür, 1-2 dakika birlikte kaynattıktan sonra bir bardak et suyu ile iki çorba kaşığı tuzsuz salça katılır.

Tavanın içine bütün olarak bir diş sarmısak, tuz ve karabiber konularak bir süre kavrulur. Sonra yarım bardak şarap dökülür, 1-2 dakika birlikte kaynattıktan sonra bir bardak et suyu ile iki çorba kaşığı tuzsuz salça katılır ve iyice pişmeye bırakılır.

Mantarlar pişince çok küçük parçalar halinde doğranmış jambon, kıyılmış maydanozun yarısı, kurutulmuş ekmek tozu ve rendelenmiş parmican peyniri katılır. İyice karıştırdıktan sonra tava ateşten indirilir. Domatesler bu harçla doldurulur. Her domatesin tepesine bütün halindeki küçük mantarlardan biri şapka gibi oturtulur. Geri kalan maydanozlar da domateslerin üzerine serpildikten sonra ateşe dayanıklı bir cam tabağa yerleştirilir.
Domateslerin üzerine kendi kapakları kapatılır, kalan margarinden fındık büyüklüğünde parçalar ve 2 çorba kaşığı zeytinyağı konduktan sonra 180°C'ye ayarlanmış fırında 15-20 dakika kadar tutulur.
Dolmalar pişince domates kapakları kaldırılır ve tabak sofraya götürülüp servis yapılır.

• Floransa Usulü Ispanak

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
4 su bardağı süt, 1/2 kg ıspanak, 3 yumurta, 1,5 çorba kaşığı un, 80 gr tereyağı, 150 gr irmik, 100 gr rendelenmiş gravyer peyniri, yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Ispanaklar iyice yıkanıp haşlanır. Sonra ince ince doğranarak süzgece konur.
Ispanaklar süzülürken iki bardak süt kaynatılır. Süt kaynayınca karıştırmaya ara vermeden iki tutam tuz, 25 gr yağ ve 150 gr irmik azar azar katılır. Bu karışım hafif ateşte 6-7 dakika pişirilir.
Karışım ateşten indirilince 50 gr rendelenmiş gravyer, suyu süzülmüş ıspanak, üç yumurtanın sarısı, bir yumurtanın beyazı konur ve iyice karıştırıldıktan sonra soğumaya bırakılır.
Karışım soğurken beşamel sos hazırlanır. Bunun için küçük bir kaba 40 gr tereyağı konur ve hafif ateşte eritilir. Yağ eriyince üzerine 1,5 çorba kaşığı un dökülür ve 2 dakika kadar tahta kaşıkla karıştırılarak sarartılmadan kavrulur. Sonra içine bir tutam tuz katılmış iki bardak ılık süt, karıştırmaya ara vermeden, azar azar dökülerek yağlı una yedirilir. Buna 25 gr rendelenmiş gravyer peyniri katıldıktan sonra pek koyu olmayan bir muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirilir.
Ateşe dayanıklı camdan bir kayık tabak hafifçe yağlanır. Sık sık ıslatılacak bir kaşık kalıp olarak kullanılır ve ıspanaklı karışımdan alınan parçalar kayık tabakta yanyana dizilir. Üzerlerine önce beşamel sos dökülür, kalan rendelenmiş gravyer peyniri serpilir, artan yağ da eritilip dökülür ve tabak fırına sürülüp sos hafifçe kızartılır. Sonra sıcak sıcak servis yapılır.

• Ispanak Dolması

Kullanılacak malzeme (4-5 kişilik):
3 bağ ıspanak, 2 çorba kaşığı margarin, 6 baş soğan, 2 kahve fincanı dolmalık pirinç, 2 bardak et suyu, 300 gr az yağlı kıyma, 2-3 dal maydanoz, dereotu, nane, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: İrilerinden seçilmiş ıspanağın sapı kesilip sıcak ve tuzlu bol suda bir dakika haşlanır, çıkarılıp soğuk suya konur. Ortasındaki damarlı kısım kesilip atılır, böylece her yaprak ikiye bölünmüş olur.
Diğer tarafta bir tencereye yağın yarısı konur, orta ateşte eritilir. Kıyılmış soğan katılır ve karıştırılarak 2-3 dakika kavrulur. Pirinç de konup 1-2 defa karıştırılarak kavrulduktan sonra yarım bardak kadar sıcak su ilave edilir ve 4-5 dakika pişmeye bırakılır.
Bu süre sonunda tencere ateşten indirilir, tuzu, karabiberi serpilir ve soğumaya bırakılır.
Tenceredekiler ılıyınca buna ince doğranmış nane, dereotu ve maydanoz katılır. Kıyma da konduktan sonra harç iyice karıştırılarak birbirine yedirilir.
Harç bu şekilde hazırlanınca tahtanın üzerine bir ıspanak yaprağı yayılır ve yaprağın içine yarım ceviz büyüklüğünde harç konup sarılarak dolma haline getirilir. Böylece ıspanakların sarılması tamamlanınca bir tencerenin dibine bir-iki sıra ıspanak yaprağı yayılır. Bunun üstüne dolmalar düzenli bir şekilde yerleştirilir. İki bardak et suyu ve kalan yağ da konduktan sonra dolmaların üstüne ters kapatılmış bir tabak yerleştirilir. Tencerenin kapağı kapatılır ve orta ateşe oturtulur.
Dolma 40-45 dakika kadar pişirildikten sonra tencere ateşten alınır, bozmamaya dikkat edilerek servis tabağına konur ,sıcak servis yapılır.
İstenilirse yoğurtlu olarak da yenilebilir.

• Etli Patlıcan Dolması

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
6 orta boy patlıcan, 300 gr orta yağlı kıyma, 2 baş soğan, 2 büyük boy domates, 2 çorba kaşığı dolmalık pirinç, 1 çorba kaşığı margarin, 1 limon, yarım demet maydanoz, yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Patlıcanların kabuğu alaca olarak soyulur, sapları kesilip atılır ve enine ortadan ikiye bölünür. Özel oyacakla veya ince, sivri ve keskin bir bıçak yardımıyla içleri oyularak boşaltılır. İçini hazırlamak üzere, kıymaya temizlenip yıkanmış pirinç, rendelenmiş soğan, kabukları soyulup çekirdekleri çıka-

rıldıktan sonra çok küçük parçalar halinde doğranmış domates (veya hafifçe sulandırılmış bir çorba kaşığı domates salçası), yıkanmış ve ince doğranmış maydanoz ve yeteri kadar tuz katılır. Harç iyice birbirine karıştırılır ve patlıcanlara doldurulur. Dolmaların ağzı, içlerini oyarken çıkarılan düzenli parçalarla kapatılır ve derince bir kaba düzenli bir şekilde yerleştirilir. Üstünü örtecek kadar su ilave edildikten sonra, limon suyu ile margarin katılır ve orta ateşte pişirilir.
Patlıcanlar yumuşayıp harcındaki pirinç pişince ateşten indirilir. Dolmalar düzenli bir şekilde servis tabağına yerleştirilir ve tencerede kalan suyu da üstüne dökülerek sıcak sıcak servis yapılır.

• Acur Dolması

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
4 kalın salatalık veya acur, 2 parça gravyer peyniri, 2-3 yaprak fesleğen, 4 ançuez filetosu, 200 gr tulum peyniri, 2 çorba kaşığı zeytinyağı, 1 çorba kaşığı limon suyu, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Salatalıkların veya acurların kabuğu soyulduktan sonra uzunlamasına ortadan ikiye bölünür. Sonra çekirdekli kısımları oyularak kayık biçimine sokulur. Tuzlanıp, bir tabağa ters olarak yerleştirilir ve buzdolabına konur.
Ançuez filetoları güzelce yıkanmış fesleğen yapraklarıyla birlikte iyice kıyılır. Tulum peyniriyle gravyer peyniri birlikte ezilerek karıştırılır. Sonra bu peynirlerin içine kıyılmış ançuez karışımı katılır. İyice karıştırdıktan sonra acur veya hıyarlar doldurulur. Küçük bir kâsede tuz, biber, limon suyu ve zeytinyağı iyice karıştırılır, acurların içine dökülür. Böylece servis yapılır.

• Patlıcan Frenk Dolması

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
4 orta boy bostan patlıcanı (aynı irilikte), 4 olgun domates, 1 soğan, 1 demet maydanoz, 1 diş sarmısak, 1 kahve fincanı süt, 75 gr rendelenmiş kaşar peyniri, 1 yumurta, 3/4 su bardağı zeytinyağı, yeteri kadar tuz ve karabiber, 1 dilim bayat ekmek.

Yapılışı: Patlıcanların kabuğu soyulduktan sonra uzunlamasına ortadan ikiye bölünür, yarım patlıcanların içi tuzlanır, içi alt tarafa gelecek biçimde bir ızgaraya dizilir ve en az 1,5-2 saat böylece bırakılır. Bu biçimde patlıcanların acı suyu akacaktır.
Bir tavaya bol zeytinyağı konur. Patlıcanlar bu yağın içine atılır ve hafifçe kızartılır.
Patlıcanlar kızarınca bir kevgirle yağı süzdürülerek tavadan çıkarılır. Patlıcanların içi oyulduktan sonra ateşe dayanıklı cam bir tabağa yerleştirilir.
Diğer tarafta patlıcanların içi ince ince kıyılır. Rendelenmiş soğan, kıyılmış maydanoz ve havanda dövülmüş sarmısak bu içe katılır, iyice karıştılır ve içinde 2 çorba kaşığı zeytinyağı bulunan bir toprak güvece konup karıştırılarak kavrulur. Karışım kavrulunca kabuğu soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış ve küçük parçalar halinde doğranmış domates, yeteri kadar tuz ve karabiberle birlikte ilave edilir. Bir taşım kaynatılır ve güveç ateşten indirilerek soğumaya bırakılır.
Bird ilim bayat ekmek sütte ıslatılarak ufalanır, yumurta, rendelenmiş kaşar peyniriyle birlikte güveçtekilerle iyice karıştırıldıktan sonra bu karışımla patlıcanlar doldurulur ve fırına sürülür.
Patlıcanlar fırından çıkarılınca sıcak sıcak servis yapılır.

• Soğan Dolması

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
Her biri 200 gr'lık 6 baş büyük soğan, 300 gr pirinç, 150 gr pişmiş jambon, 100 gr margarin, 1 kahve fincanı rendelenmiş gravyer peyniri, 1 demet maydanoz ve yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Soğanlar kabuğu soyulup, yıkandıktan sonra bir kaba yanyana dizilir. Üstünü örtecek kadar su koyarak orta ateşe oturtulur. Bir çorba kaşığı tuz da ilave edilerek, soğanlar 15 dakika kadar haşlanır. Sudan çıkarılıp, soğumaya bırakılır.
Başka bir kaba su ve tuz konur, ateşe oturtulur. Su kaynayınca içine ayıklanmış pirinç boşaltılır, 10 dakika kadar haşlanır. Pirincin suyu alınıp soğumaya bırakılır.
Haşlanan soğanlar çok ince ve keskin bıçakla enine ortadan ikiye bölünür. Ortasındaki kısımlar alınarak soğanlar sepet durumuna getirilir.
Soğanları rahatça alabilecek yuvarlak ateşe dayanıklı bir cam kap ceviz büyüklüğünde bir parça yağla yağlanır.
Kalan yağ bir tavaya konup eritilir. Yağ eriyince, soğanın ince ince kıyılmış olan göbek bölümleri tavaya atılır, 1 dakika kadar karıştırarak kavrulduktan sonra ince ince kıyılmış jambon ile pirinç katılır, tuz serpilir. Tahta kaşıkla karıştırarak

birkaç dakika kavrulur. Ayıklanıp yıkandıktan sonra ince ince doğranmış maydanoz ile rendelenmiş peynir bu içe katılıp karıştırılır. 5 dakika daha kavurduktan sonra, iç soğanlara doldurulur ve dolmalar yağlanmış ateşe dayanıklı cam kaba yerleştirilir. Kızgın fırına sürülüp, 10 dakika pişirilir.
Soğan dolması fırından çıkarılınca, hemen sofraya alınır ve ilk yemek olarak servis yapılır.

• Soğan Yahnisi Fırında

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
600 gr kuru soğan, 1 bardak yağsız süt, 1 bardak sek beyaz şarap, 1 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri, yeteri kadar karabiber ve tuz.

Yapılışı: Soğanlar, kabukları soyulup yarım ay şeklinde doğrandıktan sonra kaynamakta olan tuzlu suya atılır. 10 dakika kadar haşlandıktan sonra suyu süzülerek bir güvece konur.
Bir kâsede kaşar peyniri ve süt iyice karıştırılır. Sonra bu karışıma 1 bardak şarap dökülüp tuz ve biber serpilir.
Güvecin kapağı örtülüp orta ısılı fırına konur ve 1 saat pişirilir. Sonra güveciyle sofraya götürülüp servis yapılır.

• Etli Kabak Dolması

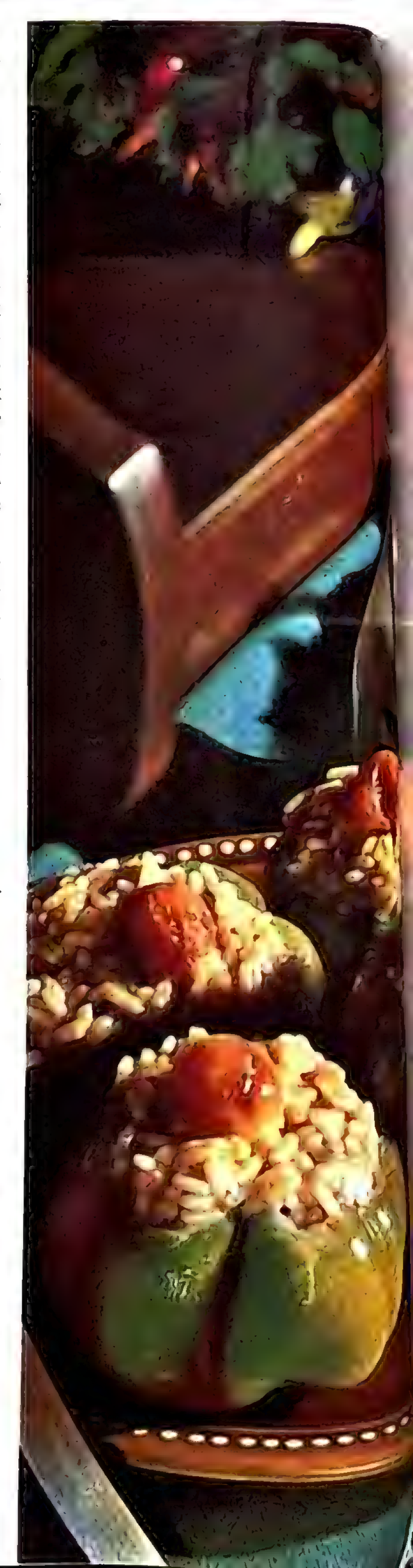
Kullanılacak malzeme:
1 kg dolmalık kabak, 2 çorba kaşığı dolmalık pirinç, 300 gr orta yağlı kıyma, 2 büyük boy domates, 2 baş soğan, 1 çorba kaşığı margarin yarım demet maydanoz, yarım demet dereotu, yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Kabakların üzeri kazınarak temizlendikten ve sert olan sap kısımları kesilip atıldıktan sonra yıkanır. Özel oyacak veya bıçak yardımıyla içleri oyulur, kabakları yarmamaya dikkat edilmelidir.
İç harcı için, kıymaya, ayıklanıp yıkanmış pirinç, kabuğu soyulup çekirdekleri çıkarıldıktan sonra küçük küçük doğranmış domatesler, rendelenmiş soğan, ince ince doğranmış maydanoz ve dereotunun yarısı katılır. Yeteri kadar tuz serpilerek harç iyice karıştırılır, fazla sıkı olmayacak biçimde kabaklara doldurulur. Dolmaların ağzı birer kabak parçasıyla kapatılarak, düzenli bir biçimde tencereye dizilir. Üstünü örtecek kadar su koyup, margarin de ilave edildikten sonra orta ateşe oturtulur.
Kabaklar yumuşayıp içlerindeki pirinç pişince ateşten indirilir, dolmalar servis tabağına yerleştirilir. Kalan dereotu dolmaların üzerine serpiştirildikten sonra, tencerede kalan suyu da gezdirerek dökülür ve sıcak sıcak servis yapılır.

• Mayonezli Domates Dolması

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
4 büyük dolmalık domates (kırmızı veya kızarmamış yeşil domates), 400 gr bersanf pirinci, 1 yumurtanın sarısı, 100 gr zeytinyağı, 1 çorba kaşığı sirke, 1 çorba kaşığı brandy, 4 çorba kaşığı ketçap, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Pirinç, tuzlu kaynar suda haşlanır. Diriliğini kaybetmek üzereyken ateşten indirilip suyu dökülür ve iyice yıkanır. Sonra suyunun süzülmesi için süzgece alınır. Domatesin üstü kapak olacak şekilde kesildikten sonra çekirdeği ve içi çıkarılır, tuzlandıktan sonra baş aşağı konur ve yarım saat bu du-



rumda bırakılır.
Diğer tarafta yumurta sarısı, sirke, tuz ve zeytinyağından bir mayonez hazırlanır (Bkz. Soslar). Mayonez tamam olunca brandy, ketçap ve haşlanmış pirinç katılır. Mayonez bozmadan karıştırılıp domateslere doldurulur ve servis tabağına düzenli bir biçimde yerleştirilir. Tabağın çevresi yeşilliklerle süslendikten sonra servis yapılır.

• Pazı Dolması

Kullanılacak malzeme (4-5 kişilik):
250 gr orta yağlı kıyma,
1 baş büyük soğan, 1 avuç kırık pirinç, yeteri kadar tuz ve karabiber ile irilerinden seçilmiş pazı yaprakları.

Yapılışı: Pazı yaprakları, sap tarafları kesilip atıldıktan sonra iyice yıkanır. Kaynar tuzlu suda dirilikleri gidecek kadar haşlanır ve suyu süzülerek bir tabağa alınır. İç harcı için, iki defa makineden geçirilmiş kıymaya pirinç, rendelenmiş soğan, tuz ve karabiber katılarak iyice yoğurulur.
İç hazırlanınca pazı yaprakları teker teker yayılıp, her yaprağın ortasına bir parça iç koyulduktan sonra sarılır. Tencereye dolmaları yerleştirmeden önce, dibine bir-iki sıra pazı yaprağı yayılır. Yaprakların üstüne düzenli bir biçimde sarılmış dolmalar yerleştirilir. Yapraklar sarılıp tencereye yerleştirildikten sonra, üzerine bir parmağı geçecek kadar su konur. Dolmaların üstüne ters kapatılmış bir tabak yerleştirilip tencerenin kapağını da kapattıktan sonra ateşe oturtulur ve pişmeye bırakılır.
Dolmalar pişince servis tabağına alınır ve sıcak sıcak servis yapılır.
İsteğe göre, bu dolma sade veya yoğurtlu olarak servis yapılabilir.

• Zeytinyağlı Enginar Dolması

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
6 büyük boy enginar, 1 bardak bir çeyrek zeytinyağı, 1,5 limonun suyu, 1 çay kaşığı tozşeker, 2 büyük yağlı kâğıt, 5 su bardağı su, 2 çorba kaşığı un, yeteri kadar tuz.

Enginarları doldurmak için: 1/2 kg taze baklanın içi veya 200 gr iç bakla, 2,5 kahve fincanı zeytinyağı, 3 baş orta büyüklükte soğan, 1,5 kahve fincanı pirinç, 2 demet dereotu, yeteri kadar tuz, 1,5 kahve fincanı su.

Yapılışı: İnce ince doğranmış soğanlar ve yeteri kadar tuz tencereye konur, zeytinyağı da eklenerek ateşe oturtulur ve soğanları sarartmadan 5 dakika kadar kavrulur. Bu sürenin sonunda tanelerinin kabukları soyulduktan sonra küçük küçük doğranmış iç bakla ve ayıklandıktan sonra bol suda iyice yıkanıp süzülmüş pirinç katılır. Tahta kaşıkla tenceredekiler 5 dakika daha karıştırılarak kavrulur. Sonra 1,5 kahve fincanı su eklenip orta ateşte 5-6 dakika pişirilir.
Pirinçli sebze suyunu çekince ince ince doğranmış dereotunun dörtte üçü serpiştirilir, 1-2 defa karıştırıldıktan sonra tencere ateşten indirilir.
Diğer tarafta derin bir kaba 10 bardak su, 2 çorba kaşığı un ve 1 limonun suyu konup iyice karıştırılır. Sonra enginarlar ayıklanıp bu suya atılır.
Enginarlar kartsa şöyle ayıklanmalıdır: dış kabukları koparılarak atılır, üstü ve yanları elma soyar gibi soyulur. İçi tas gibi duruma gelinceye kadar tüyleri keskin kenarlı bir kaşıkla çıkarılır. (Enginarların kararmaması için soyulur soyulmaz suya atılması gerekir).
Enginarlar körpeyse şöyle ayıklanmalıdır: yaprakları teker teker koparılır, alt kısmı ortadan kesilip içindeki tüylü yerler hafifçe kazınarak alınır ve böylece temizlenir.
Enginarlar ayıklanınca teker teker sudan çıkarılarak, hazırlanmış harçla içi doldurulur. Sonra her biri hafifçe ıslatılmış ve buruşturulmuş yağlı kâğıtlara sıkıca sarılır.
Kâğıda sarılmış enginarlar, içi dolu yanları yukarıya gelecek biçimde ısıya dayanıklı kayık tabağa yerleştirilir. Kaba yarım limonun suyu, 1 bardak bir çeyrek zeytinyağı, 1 çay kaşığı tozşeker ve enginarların içine atıldığı unlu ve limonlu sudan bir bardak katılır, tabağın ağzı sıkıca örtülür ve kuvvetli ateşe oturtulur.
Kaptakiler kaynamaya başlayınca 1,5 su bardağı unlu ve limonlu su daha katılır, ateşin ısısı ortaya getirilir ve enginarlar pişmeye bırakılır. Her 15 dakikada yarım su bardağı unlu ve limonlu sudan katarak enginarlar 1,5 saat kadar pişirilir.
Enginarlar pişince ateşten indirip soğumaya bırakılır. İyice soğuyunca üzerlerindeki kâğıtlar çıkarılarak servis tabağına yerleştirilir. Kalan kıyılmış dereotu da serpildikten sonra servis yapılır.

• Enginar Fırında

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
12 enginar, 1 demet maydanoz, 1 diş sarmısak, 1 limon, 75 gr rendelenmiş kaşar peyniri (veya tulum peyniri), 1 kahve fincanı kurutulmuş ekmek tozu, 3/4 su bardağı et suyu, 1/2 su bardağı zeytinyağı, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Enginarların sapı hemen dibinden kesilir. Limonlu soğuk suda dış yaprakları koparılır. İç yaprakların dikenli ucu kesilir, göbeğindeki tüyler temizlenir. Enginarların ayıklanması bitince bol suda iyice yıkanır ve kaynar tuzlu suya atılıp iyice yumuşayıncaya kadar haşlanır.
Enginarlar iyice haşlanınca bir kevgirle sudan çıkarılır ve bir tabağa, çanak kısmı alta gelecek biçimde konduktan sonra tabak eğik duruma getirilir.
Maydanoz temizlenip iyice yıkandıktan sonra kurulanır ve kıyılır. Buna ince ince doğranmış sarmısak katılır.
Karışım porselen bir kâseye konur. Kurutulmuş ekmek tozuyla rendelenmiş peynir ve bir tutam tuz katılır (tulum peyniri kullanılıyorsa tuz koymaya gerek yoktur), karabiberi de serpildikten sonra karışım iyice karıştırılır.
Suyu iyice süzülmüş enginarların altısı bütün olarak bırakılır, altısı da ortadan ikiye kesilir.
Enginarlar alçak kenarlı, geniş bir güvece veya ateşe dayanıklı cam bir kaba bir sıra halinde yerleştirilir. Sonra göbekleri yukarı gelecek biçimde yerleştirilmiş enginarların ortalarına porselen kaptaki karışımdan konur, zeytinyağı ve ılık et suyu da döküldükten sonra orta ısılı fırında pişirilir.
Enginarlar pişince fırından çıkarılır ve sıcak sıcak servis yapılır.

• Etli Taze Fasulye

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
300 gr süt danası (pançeta tarafından) veya 500 gr kuzu eti (döş tarafından), 2 iri domates, 1250 gr taze fasulye, 5 çorba kaşığı margarin, 3 baş soğan, 5-6 su bardağı et suyu (veya su), yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Soğanlar ince ince doğranır, margarinle birlikte tencereye konup kuvvetli ateşte 5 dakika kavrulur. Soğanlar pembeleşince kuşbaşı doğranmış et tencerenin içine atılır. Et suyunu çekinceye kadar karıştırılarak kavrulur.
Et suyunu çekince, kabuğu soyulup çekirdekleri çıkarılmış ve küçük parçalar halinde doğranmış domates karışıma katılır üzerine tuz serpilir. 4-5 su bardağı sıcak su veya et suyu ilave edildikten sonra 20 dakika kadar pişmeye bırakılır. Dana etiyle pişiriliyorsa bu süre 50 dakikaya kadar çıkar.
Etler pişmeye başlayınca kılçıkları ayıklanmış ve bol suda yıkanmış fasulyeler katılıp, tencerenin kapağı kapatılır.
Fasulyeler iyice yumuşayıncaya kadar yemek, orta ateşte pişirilir. Gerektiğinde bir bardak su ilave edilir. Yemek pişince servis tabağında sıcak sıcak servis yapılır.

• Fırında Sebze Püresi

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
1,5 kg ıspanak, 1/2 kg havuç, 1 büyük boy karnabahar, 1,5 kg süt, 225 gr margarin, 200 gr un, 10 yumurta, 1 tutam cevz-i bevva, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Ortası delik ve yüksek kenarlı bir savarin kalıbı yağlanır. Ispanaklar temizlenip bol suda yıkandıktan sonra, kendi suyunda haşlanır. Havuçlar yıkanıp kazınarak temizlendikten sonra, bol tuzlu kaynar suda iyice haşlanır. Karnabaharın yalnızca çiçek kısmı kaynar tuzlu suda haşlanır.
Haşlanmış ve suyu iyice süzülmüş ıspanaklar ince ince doğranır. Havuçlar küçük parçalar halinde doğranıp yağda sote edilir. Haşlanmış karnabahar çiçekleri ufak parçalara bölündükten sonra bunlarda yağda sote edilir.
Her üç sebze de ayrı ayrı ezilip ince delikli süzgeçten geçirilerek püre haline getirilir.
200 gr margarin, un, süt, cevz-i bevva, tuz ve karabiberle beşamel sos hazırlanır (Bkz. Soslar - Beşamel Sos).
Beşamel sos ayrı ayrı ıspanak, havuç ve karnabahar pürelerine dökülür ve karıştırılır. Havuçlu beşamel sosa 4 yumurta, ıspanaklı ve karnabaharlı soslara üç yumurta katılır ve her karışım ayrı ayrı iyice karıştırılarak malzeme iyice birbirine yedirilir.
Kalıba önce ıspanaklı beşamel sos boşaltılır. Üstüne sırasıyla havuçlu ve karnabaharlı beşamel soslar dökülür. Kalıp, içinde su bulunan bir kabın ortasına oturtulur ve 175°C'de fırına sürülür. 45-50 dakika kadar pişirilir.
Püreler iyice pişince çıkarılır ve birkaç dakika dinlendirdikten sonra kalıp baş aşağı edilerek servis tabağına aktarılır.
Bu kalıplanmış püre fırında pişirilmiş bir kızartmanın garnitürü olarak servis yapılır. Ama kalıplanmış sebzelerin ortasındaki boşluğa bir sakatat yahnisi doldurulursa, ikinci yemek olarak da servis yapılır.

• Fırında Sebze Dolması

Kullanılacak malzeme: (6 kişilik)
1 adet orta boy lahana, sertlerinden 6 büyük domates, 25 gr kurutulmuş mantar, 75 gr tereyağı, 1 kaşık domates salçası, 2 çorba kaşığı un, 200 gr süt danası kıyması, 150 gr koyun kıyması, 50 gr rendelenmiş kaşar peyniri, bir dilim bayat ekmek, ekmek dilimini ıslatacak kadar süt, 1 baş soğan, 2 diş sarmısak, 1 demet kıyılmış maydanoz, 1 yumurta, 2 çorba kaşığı zeytinyağı, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Mantarlar ılık suda beklettilir. Domatesler uzunlamasına ortasından kesilir, içleri hafifçe boşaltılır. Soğanlar ince ince kıyılır. Tencereye tereyağının yarısı ve bir çorba kaşığı zeytinyağı konulur, soğanlarla birlikte ateşe oturtulup karıştırılır. Soğanların renkleri döndükten sonra bir kaşık domates salçası suda veya et suyunda eritilerek bu karışımın içine boşaltılır. Bir süre sonra ıslanmış mantarlar küçük parçalara doğranarak bu salçanın içine katılır. Tuz ve biber eklenir. Salça koyulaşıncaya kadar karıştırılarak pişirilir.
Sonra bu salça domateslerin içine doldurulur. Domatesler, fırın tepsisine yerleştirilir. Lahana 10 dakika kadar kaynar tuzlu suda haşlanır. Sonra yaprakları birbirinden ayrılarak mutfak tezgâhına yayılır.
Diğer tarafta bir dilim bayat ekmeğin içi sütle ıslatılarak ufalanır. Koyun ve dana kıymaları birbirine karıştırılır, kıyılmış maydanoz, sarmısak, rendelenmiş kaşar peyniri, tuz ve karabiber eklenerek ufalanmış ekmek içiyle birlikte iyice yoğurulur. Sonra bu içten, lahana yapraklarının üstüne birer parça konur. Yapraklar sarılarakr lahana dolması haline getirilir. Sonra dolmalar una bulanıp kalan zeytinyağı ve tereyağında kızartılır ve domateslerin yanına dizilerek fırına konur.
Dolmalar piştikten sonra servis tabağına alınır, haşlanmış patatesle süsleyip servis yapılır.

• Patlıcan Billur Kebabı

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
1 kg'lık piliç, 1 kg tohumsuz patlıcan, patlıcanların sayısı kadar küçük dolmalık biber, 10 adet orta boy domates, 5 çorba kaşığı margarin, yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Piliç iyice temizlenir ve bol suda yıkanır. Bir tencereye konularak orta ısıdaki ateşte haşlanır. Sonra etleri iri parçalara bölünerek kemiklerinden ayrılır ve tavada 2 çorba kaşığı margarinle kızartılır.
Patlıcanların kabukları uzunlamasına soyulur ve bütün olarak 3 çorba kaşığı yağla kızartılarak bir tepsiye veya ateşe dayanıklı cam kayık tabağa dizilir. Üzerlerine de piliç parçaları konur.
Patlıcanlardan sonra aynı yağda biberler ve domatesler kızartılır ve

bunlar da tepsinin kenarlarına yerleştirilir.
Pilicin ve patlıcanın artan yağı tepsiye dökülür, pilicin haşlandığı sudan 2 kahve fincanı eklenir ve yeteri kadar tuz katılarak bir taşım kaynatılır ve sıcak sıcak servis yapılır.

• Hünkârbeğendi

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
Orta büyüklükte 5 patlıcan, but tarafından 800 gr koyun eti, 1 kahve fincanı un, orta boy 2 baş soğan, 2 su bardağı süt, 2 kahve fincanı rendelenmiş kaşar peyniri (veya gravyer peyniri), 7 çorba kaşığı tereyağı, 1 iri domates (veya 1 çorba kaşığı tuzsuz domates salçası), 2 kahve kaşığı karabiber, yeteri kadar tuz ve 2-2,5 su bardağı su.

Yapılışı: Bir tencerede 5 çorba kaşığı tereyağı ve 1 kahve fincanı un az ısılı bir ateşte unu sararmadan karıştırarak 3 dakika kadar kavrulur. Sonra tencere ateşten indirilir.
Orta irilikte 5 patlıcan, ocakta veya az küllenmiş kömür ateşi üzerinde kabukları kavruluncaya kadar pişirilir. Patlıcanların yanmış kabukları yukarıdan aşağıya doğru bir bıçakla soyulur.
Soyulan her patlıcan kavrulmuş unun içine atılır ve çatalla, dövercesine ezilerek karıştırılır (bu işlem mikser yardımıyla da yapılabilir). Patlıcanların tamamı temizlenip unlu yağa katılınca bir süre ezilerek hepsi birbirine iyice yedirilir. Sonra tencere ateşe konur, yeteri kadar tuz ve 2 su bardağı sıcak süt karıştırılmakta olan patlıcanlara azar azar dökülerek yedirilir.
Patlıcanlar koyu bir bulamaç durumuna gelinceye kadar karıştırarak pişirilir. Sonra 2 kahve fincanı rendelenmiş kaşar veya gravyer peyniri eklenir. Peynir de karıştırılmakta olan sütlü patlıcana yedirildikten sonra tencere ateşten indirilir.
Diğer yandan 2 çorba kaşığı margarin veya tereyağı rendelenmiş 2 baş soğan bir tencereye konarak orta ateşte, soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Sonra kuşbaşı kesilmiş 800 gr et tencereye atılır ve soğanla birlikte 3-4 dakika kavrulur. Sonra tencerenin kapağı kapatılır ve et, suyunu salıp tekrar çekinceye kadar, arada bir karıştırılarak orta ateşte pişirilir.
Suyunu çekince etlere gereği kadar tuz ve 2 kahve kaşığı kadar karabiber serpilir. Kabuk ve çekirdekleri çıkarıldıktan sonra küçük parçalara doğranmış domates (veya 1 çorba kaşığı tuzsuz domates salçası) ve üç defada 2-2,5 su bardağı sıcak su katılarak etler yumuşak bir hal alıncaya kadar, yani 2-2,5 saat ateşte pişirilir.
Tas kebabı pişince sıcak bir yerde tutulan patlıcan beğendi tabaklara bölünür. Patlıcan beğendinin üzerine tas kebabı konularak sıcak sıcak servis yapılır.

• Kâğıt Kebabı

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
1,5 kg'lık bir kuzu budu, 2 baş iri soğan, 75 gr margarin, 2 olgun domates, 1 su bardağı beyaz şarap, 2 demet dereotu, 1 çorba kaşığı kekik, 3 körpe havuç, 2 çok iri patates (çok irisi bulunmazsa 3 veya 4 patates kullanılır), 250 gr bezelye konservesi, 1/2 su bardağı zeytinyağı (veya bir başka bitkisel yağ), yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Bir tencereye margarinin üçte ikisi ve 1 çorba kaşığı zeytinyağı konur. Yağ kızınca, el iriliğinde yassı parçalara doğranmış etin üçte biri iki yanı nar gibi oluncaya kadar kızartılır. Kızaran etler kevgirle alınır ve bir kaba konur. Sonra kalan etler aynı şekilde kızartılır.
Etlerden boşalan yağın içine rendelenmiş soğan, iri tavla zarı biçiminde doğranmış ve yıkanmış havuçlar ve kıyılmış bir demet dereotu atılır. Bunların üstüne kızarmış etler oturtulur ve yemeğin tuzu serpildikten sonra etin ve soğanın saldığı su iyice çekinceye kadar orta ateşte pişmeye bırakılır.
Yemeğin suyu çekilip sadece yağ kalınca 1 su bardağı sek beyaz şarap dökülür. 2 dakika sonra da kabuğu ayıklandıktan sonra çekirdekleri çıkarılmış ve parça parça doğranmış domates katılır. Tencerenin ağzı yağlı kâğıtla iyice örtülür ve kapağı kapatıldıktan sonra kısık ateşte et iyice yumuşak bir duruma gelinceye kadar, yani 1 saat kadar pişirilir.
Tenceredekiler pişince bir kevgirle süzülerek kaptan alınır ve bir kenara konur. Kabukları soyulmuş patatesler iri tavla zarı biçiminde parçalara doğranır. Kalan zeytinyağı bir tavada kızdırılıp patatesler içine atılır. Kevgirle karıştırılarak pembeleşinceye kadar kızartılır. Sonra suyu süzülmüş konserve bezelye katılır. Birkaç defa karıştırdıktan sonra kevgirle iyice süzülerek bir tabağa alınır.
Bu işler bittikten sonra kalan yağlı kâğıt, 6 eşit parçaya bölünür, (parçalar mümkün olduğu kadar dört köşe olmalıdır). Her parçanın içine etlerin altıda biri yerleştirilir. Sebze ve patatesler, kıyılmış çiğ dereotu ve salça etlerin üstüne konduktan sonra kâğıdın iki ucu birinin üstüne kapatılır. Böylece kâğıt, salçanın dökülmesini önleyecek biçimde paketlenir. 6 paketin de hazırlanması sona erince bunlar bir fırın tepsisine yan yana yerleştirilir.

Kâğıtların üstü, kavrulmamaları için kalan margarinle iyice bulandıktan sonra tepsiye 1 fincan su konularak kızgın bir fırına sürülür ve 20 dakika pişirildikten sonra çıkarılır. Her biri ayrı bir tabağa yerleştirilir ve sıcak sıcak servis yapılır.
Yemeğin kâğıttan çıkarılıp servis yapılması doğru değildir. Hem yemeğin lezzeti hem de özelliği gider. Kâğıt paketiyle servis yapılmalıdır. Herkes kâğıdın üstünü yırtar ve yemeğini bu kâğıdın içinde yer.

• Bamya

Kullanılacak malzeme (5 kişilik):
1 kg bamya, 2 çorba kaşığı margarin, 4 baş iri soğan, 3 iri domates, 250 gr kıyma, 1 limon, 3 sivribiber, 4 su bardağı su (veya et suyu), 2 kahve fincanı sirke, yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Bamyalar sap kısmı üstten kesilerek ayıklanır. İstenirse bamyaların alt kısmındaki sivri uç da kesilebilir. Böylece bamyaların içine daha çabuk su işlemesi sağlanır.
Bamyalar ayıklandıktan sonra, üstüne 4 çorba kaşığı tuz serpilip iki kahve fincanı sirke gezdirilir ve yarım saat kadar dinlendirilir (bamyalar bu şekilde dinlendirilirse pişirilirken bamyaların salyalarını salmaları önlenmiş olur).
Bamyalar dinlendirilirken diğer tarafta bir tencereye margarin, ince ince doğranmış soğanla birlikte konur ve orta ateşe oturtulur. Soğanlar tahta kaşıkla karıştırılarak 10 dakika kavrulur. Daha sonra kıyma katılır.
Kıyma da rengi dönünceye kadar yani 10 dakika kadar karıştırılarak kavrulur. Kabuğu soyulmuş, çekirdeği çıkarılmış ve küçük parçalar halinde doğranmış domatesler ilave edildikten sonra tencerenin kapağı kapatılır, 5 dakika kadar pişirilir. Bamyalar bol suda iyice yıkanıp, tuz ve sirkesi giderildikten sonra kıymanın içine konur. Küçük parçalar halinde doğranmış biber katılıp yeteri kadar tuz serpildikten sonra 1 limonun suyuyla 4 su bardağı su (veya et suyu) ilave edilir ve tencerenin kapağı kapatılıp bamyalar orta ateşte pişirilir.
Bamyalar pişince servis tabağında servis yapılır.
Görünüşünün güzel olması isteniyorsa domates, soğan ve kıyma karışımı hazırlandıktan sonra bamyalar düzenli bir biçimde güvece sıralanır. Her sıranın arasına kıyma konur ve yemeğin üstü bamyayla kapatılır, sonra güveç ateşe oturtulur.

• Türlü Güveçte

Kullanılacak malzeme (5 kişilik):
300 gr kuzu eti, 7,5 çorba kaşığı margarin, 2 baş soğan, 300 gr ayşekadın fasulye, 2 iri kabak, 2 orta boy patlıcan, 150 gr bamya, 3 orta boy domates, 4 sivri ve dolmalık biber, 1/2 kahve fincanı sirke, 4 su bardağı et suyu, 1 iri patates, yeteri kadar tuz ve karabiber, yarım demet maydanoz.

Yapılışı: Ayşekadın fasulye ayıklanır, ortasından ikiye kesilir ve su dolu bir kaba atılır. Kabağın üstü kazınır, uzunlamasına dörde bölünür ve eğer varsa çekirdekli kısmı çıkarılır, iki parmak eninde parçalar halinde doğranır. Bunlar da fasulyenin bulunduğu tencereye atılır.
Patlıcanın kabuğu alaca soyulur. Sonra uzunlamasına ortadan ikiye bölünür, iki parmak eninde parçalar halinde doğranıp üzerine tuz serpilir ve bir tabağa yerleştirilir.
Bamya ayıklanır, derince bir kaba konur. Üzerine tuz serpilip, sirke gezdirilir. Ara ara karıştırılarak yarım saat dinlendirilir.
Patatesin kabuğu soyulur, küçük parçalar halinde doğranır ve içinde fasulye ve kabağın bulunduğu suya atılır.
Sebzeler hazırlandıktan sonra, içine ince ince kıyılmış soğanlar ve 2 kaşık margarin konulan güveç kuvvetli ateşe oturtulur. Tahta kaşıkla karıştırılarak kavrulan soğanlar pembeleşince kuşbaşı doğranmış et katılır.
Karıştırılarak et suyunu katıncaya kadar pişirilir ve ateşten indirilir.
Diğer tarafta fasulye ve kabak bol suda iyice yıkanıp suyu süzüldükten sonra bir tencereye konur. Üzerine 1 su bardağı et suyu dökülüp, 2 kaşık da margarin katıldıktan sonra tencerenin kapağı kapatılır ve 15-20 dakika, yemek suyunu çekinceye kadar önce kuvvetli, sonra orta ateşte, tencere sık sık sallanarak pişmeye bırakılır.
Bir tencereye veya tavaya 3,5 kaşık margarin konup, kızdırılır. Sıkılarak tuzu giderilmiş ve bol suda yıkandıktan sonra suyu süzülmüş patlıcanlar kızgın yağa atılarak her yeri pembeleşinceye kadar kızartılır.
Bamya, dinlendirildiği sirkeli sudan çıkarıldıktan sonra bol suda iyice yıkanır ve suyu süzülür.
Güveçteki soğanlı et bir tabağa boşaltılır. Güvecin dibine fasulye ve kabak konur. Bunun üstüne bamya, bamyanın üstüne soğanlı et, sonra suyu süzülmüş patates, bunun üzerine küçük parçalar halinde doğranmış biber, kabuğu soyulmuş ve küçük küçük doğranmış domates ve bunun da üzerine patlıcanlar döşendikten sonra hepsinin üstüne kalan domatesler dilimlenerek, dilimler halinde yerleştirilir.
Sebzelerin yerleştirilmesi tamamlandıktan sonra tuz ve biber serpilir. Kalan et suyu da katılır ve güveç orta ateşe konur veya bir fırına sürülür, pişinceye kadar tutulur.
Güveç ateşten alınmadan önce iri doğranmış maydanoz üzerine serpilir. 2 dakika daha ateşte tutulduktan sonra güvecin içinde servis yapılır.
İstenilirse servisten önce türlünün üzerine bir fincan rendelenmiş kaşar peyniri serpilebilir.

• Ançuezli Enginar

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
6 taze enginar, yarım demet maydanoz, 1 limon, 1 diş sarmısak, 4 ançuez filetosu, 2 yumurta, 1 tutam kekik, 1/2 su bardağı sek beyaz şarap, 4 çorba kaşığı zeytinyağı, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Enginarların sapları kesilir. Tuzlu ve limonlu suyun içinde, dış kabukları koparılarak ayıklanır. İç kabuklarının da dikenli uçları kesilir. Göbek kısmı temizlenir. İki enginar dörder parçaya bölünür. Dört tanesi tüm bırakılır.

Maydanoz ayıklanıp yıkandıktan sonra, ince ince doğranır. Sarmısak da ince ince doğranır. Tencereye zeytinyağı konur ve orta ateşe oturtulur. Yağ ısınınca, enginarlar suyu süzülerek tencereye konur. Tuz ve karabiber serptikten sonra ara ara karıştırılarak 5 dakika kadar kavrulur. Üzerine şarap dökülür. 1-2 damla limon suyu ile yeteri kadar sıcak su ilave edilerek tencerenin kapağı kapatılır ve pişmeye bırakılır. Enginarlar pişince, kevgirle yağı süzülerek alınır ve servis tabağına yerleştirilir. Tencerede kalan sosun içine zeytinyağına yatırılmış ançuez filetoları, kekik, kıyılmış sarmısak ve maydanoz katılır. Kuvvetli ateşte karıştırılarak 2 dakika kadar kavrulur.

Katı olarak haşlanmış 2 yumurta, kabukları soyulduktan sonra ince ince doğranır.

Tenceredeki sos alınınca kıyılmış yumurta katılır. İyice karıştırdıktan sonra, bu sos enginarların içine yerleştirilir. Birer ançuez filetosu bütün olan enginarların ortasına yerleştirilir ve servis yapılır.

Bu yemek soğuk veya sıcak yenebilir.

• Sucuklu Fasulye Pilaki

Osmanlı İmparatorluğu döneminde Karamanlılar ve Karadeniz sahillerindeki Rumlar tarafından çok pişirilen ve Rumlar arasında " fasolada " diye anılan sucuklu pilaki günümüzde Türkiye'den Yunanistan'a göç etmiş Rumların sık sık pişirdikleri ve çok sevdikleri eski bir Türk yemeğidir.

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
300 gr kuru fasulye, 1 kangal sucuk, 4 körpe havuç, 2 sap kereviz, 1 baş soğan, 1 limon, 3/4 su bardağı zeytinyağı, 1 tutam kırmızıbiber, yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Bir gece önceden temizlenmiş ve suda bekletilmiş fasulyelerin suyu süzülür ve tuzlu suda hafifçe haşlanır.
Fasulyeler diriliklerini kaybetmeyecek kadar haşlandıktan sonra tencerenin suyu süzülür.Diğer tarafta havuç kazındıktan sonra yıkanıp dilimler halinde doğranır. Kereviz de bol suda yıkanıp küçük parçalara doğranır.
Fasulyeleri alacak büyüklükte bir tencereye zeytinyağı ve rendelenmiş soğan konur. Orta ateşte soğanlar kavrulur. Soğanlar pembeleşince kereviz ve havuç katılır. Tuz ve kırmızıbiber serpilir, sonra bunlar da karıştırılarak kavrulur. Sebzeler yumuşayınca suyu süzülmüş fasulyeler tenceredekilerin üstüne boşaltılır. Yeteri kadar sıcak su (veya et suyu) eklenerek tencerenin kapağı kapatılır.
Diğer yanda sucuğun üstündeki zar çıkarıldıktan sonra kangal olduğu gibi kaynar suya konulup bir süre haşlanır. Sonra sudan çıkarılıp dilimler halinde doğranır.
Fasulye pişince tencere ateşten indirilir. Dilimlenmiş sucuk, fasulyelerin üstüne yayılarak yerleştirildikten sonra servis yapılır.

• Kıymalı Terbiyeli Kereviz

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
1 kg kereviz, 200 gr orta yağlı kıyma, 2 çorba kaşığı margarin, 1 çay kaşığı karabiber, 1 çorba kaşığı domates salçası, 1 baş soğan, yarım demet maydanoz, 1,5 bardak su, 1 yumurta, yarım limonun suyu, yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Tencereye margarin ile ince ince doğranmış veya rendelenmiş soğan konur ve soğan renk değiştirinceye kadar tahta kaşıkla karıştırılarak kavrulur. Soğanlar kavrulunca kıyma katılır ve rengi değişinceye kadar karıştırılarak pişirilir. Kıymanın rengi değişince, 1 fincan ılık suda eritilmiş olan salça, karabiber, yaprak yaprak ayıklanıp yıkandıktan sonra ince ince doğranmış maydanoz ve yeteri kadar tuz ilave edilir karışım 5 dakika kadar pişirilir.

Bu süre sonunda tencereye, kabukları soyulduktan sonra yıkanmış ve kuşbaşı doğranmış kereviz ve 1,5 bardak su konur. Birkaç defa karıştırıldıktan sonra 20-25 dakika kadar orta ateşte pişmeye bırakılır. Kereviz piştiğinde ateş iyice kısılır.
Terbiyesi için, 1 yumurta ile yarım limonun suyu iyice çırpılır. Yemeğin suyundan yarım bardak kadar alınır ve çırpmaya ara vermeden azar azar bu karışıma dökülür.
Terbiye hazır olunca, tahta kaşıkla hızlı hızlı karıştırılarak, tencereye dökülür ve kısılmış olan ateş tekrar kuvvetlendirilir. Yemek biraz daha karıştırıldıktan sonra ateşten alınır ve servis tabağına boşaltılarak sıcak sıcak servis yapılır.

• Terbiyeli Kuşkonmaz

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
1,5 kg kuşkonmaz, 1 bardak süt, 1 yumurtanın sarısı, 1 limonun suyu, birkaç sap maydanoz, yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Kuşkonmazların sapları, ucundaki morumsu kısmın bittiği yerden başlanarak bıçakla kazınarak temizlenir. Temizlenen her kuşkonmaz, içinde soğuk su bulunan bir kaba atılır. Hepsi ayıklanınca sudan çıkarılır, körpe yerleri, yani morumsu kısımları alta gelecek biçimde yan yana dizilir. Hepsi aynı boyda olacak şekilde sapları kesilir, 8-10 kuşkonmaz bir demet olacak biçimde bağlanır.
Kuşkonmazlar, içinde 24 bardak kaynamış su ve 3 çorba kaşığı tuz olan (her 1/2 kg kuşkonmaz için 8 bardak su, 1 çorba kaşığı tuz hesaplanır) tencereye, körpe uçları suyun dışında kalacak biçimde dikine yerleştirilir (morumsu körpe uçlar suyun buharıyla pişer). Sonra tencerenin kapağı örtülür ve kuşkonmazlar yumuşayıncaya kadar, yani 20-25 dakika kadar haşlanır. Sonra sıcak sudan çıkarılıp soğuk suya konur ve yarım saat bekletilir. Bu süre içinde soğuk su birkaç kez değiştirilir. Sonra 3 dakika kadar tekrar kaynar suda haşlanır, çıkarılıp kurulandıktan sonra ipleri kesilir ve servis tabağına yerleştirilir.
Diğer tarafta bir kaba limon suyu, ince ince kıyılmış maydanoz, yumurta sarısı ve süt konur. Tuz eklenerek iyice çırpılır ve kuşkonmazın üzerine dökülür. Sonra kuşkonmazlar sıcak fırına konur ve 5 dakika pişirildikten sonra çıkarılıp servis yapılır.

• Endülüs Usulü Kuşkonmaz

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
1,5 kg kuşkonmaz, 1 dilim bayat tava ekmeği, 1 avuç kıyılmış maydanoz, 2 diş sarmısak, 1 kırmızı dolmalık biber, 4 çorba kaşığı zeytinyağı, 1 çorba kaşığı üzüm sirkesi, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Kuşkonmazlar temizlenip haşlanır (Bkz. Terbiyeli Kuşkonmaz). Diğer yanda bir tencereye 4 kaşık zeytinyağı ve kabukları ayıklanmış sarmısaklar konur ve yağ kızdırılır. Sarmısaklar kızarmaya başlayınca bir kevgirle yağdan çıkarılıp bir kenara konur.
Ufalanmış ekmek içi ve kıyılmış maydanoz kızgın yağın içine atılır, karıştırılarak kavrulur. Ekmek içinin rengi sararınca sirke eklenir ve bir taşım kaynatılır. Sonra ince delikli bir süzgeçten geçirilerek yağlı sirke tavaya boşaltılır. Bunun içine haşlanmış kuşkonmazlar atılır. Tuz, karabiber ve ince ince doğranmış kırmızıbiber serpilir. Kuşkonmazlar çok hafif ateşte bir süre pişirilir. Havanda iyice dövülen sarmısak ve ekmek içi, kuşkonmazlar ateşten indirilmeden 5 dakika önce karışımın üzerine dökülür. Bir taşım birlikte pişirdikten sonra ateşten alınıp servis yapılır.

• Milano Usulü Kuşkonmaz

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
2 kg kuşkonmaz, 100 gr tereyağı (hafif bir margarin de olabilir), 50 gr rendelenmiş kaşar peyniri, 4 yumurta, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Kuşkonmazlar temizlenip haşlanır (Bkz. Terbiyeli Kuşkonmaz), demetlerin ipleri sökülür ve kuşkonmazlar ikiye bölünüp uçları bir araya gelecek biçimde bir kayık tabağa yerleştirilir. Sonra tabak sıcak bir yere konur. Bir sahanda yağın yarısı kızdırılır. Sonra bu kızgın yağa yumurtalar kırılır. Yumurtaların akları pişince delikli bir spatulayla teker teker alınarak kuşkonmazların uçları üzerine yerleştirilir. Kalan yağ kızdırılmadan eritilir. Kaşar peyniri kuşkonmazların üstüne serpildikten sonra bu yağ da gezdirilerek dökülür ve böylece servis yapılır.

• Jambonlu Kuşkonmaz

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
2 kg kuşkonmaz, 150 gr jambon, 1 kahve fincanı rendelenmiş kaşar peyniri, 100 gr margarin, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Kuşkonmazlar ayıklanıp haşlanır (Bkz. Terbiyeli Kereviz). Her demet bağlarından çözüldükten sonra bir jambon dilimine sarılır ve yağa bulanmış ısıya dayanıklı bir cam kaba düzenli biçimde yerleştirilir, sonra margarin küçük parçalara bölünüp bunların üstüne serpiştirilir. Tuz, karabiber ve kaşar peyniri de eklenerek karışım kızgın fırına sürülür.

Kuşkonmazlar, fırından çıkarıldıktan sonra yanlarında Çamlıca usulü ile pişirilmiş yumurta olduğu halde servis yapılır.

• Jambonlu Patates

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
4 iri patates, 100 gr jambon, 2 çorba kaşığı zeytinyağı, 1 baş soğan, 1 diş sarmısak, 2 olgun domates, yarım demet maydanoz, 1-2 sap fesleğen, 1 parça limon kabuğu, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Bir tencereye iyice yıkanmış patatesler ve üstünü örtecek kadar soğuk su konur. Bir çorba kaşığı tuz, bir parça limon kabuğu da ilave edildikten sonra tencere ateşe oturtulur ve patatesler haşlanır.
Patatesler haşlanınca kabukları soyulur ve bir kenarda soğumaya bırakılır.
Diğer tarafta jambon dilimleri küçük parçalar halinde doğranır, bir tencereye iki kaşık zeytinyağıyla birlikte konur, hafif ateşte kavrulur. Rendelenmiş soğan katılıp pembeleşinceye kadar karıştırmaya devam edilir.
Soğanlar pembeleşince ince ince doğranmış sarmısak katılır. 1 dakika kadar daha kavrulduktan sonra kabukları soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış ve küçük küçük doğranmış domatesler katılır. 10 dakika daha domateslerle birlikte pişirildikten sonra dilimler halinde doğranmış patatesler bu sosun üstüne dökülür. Tuz ve karabiber eklenip tencerenin kapağı kapatılır ve 10 dakika daha pişirilir.
Tencere ateşten indirilirken ince ince kıyılmış fesleğenle maydanoz serpilir. Birkaç kez karıştırdıktan sonra 1 dakika daha pişirilir ve servis tabağında sıcak sıcak servis yapılır.

• Kabak Kalye

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
1 kg kabak, 1/2 kg dana (veya kuzu) eti, 2 baş soğan, 3 domates (orta irilikte), 150 gr margarin, 2 bardak su, 1 demet dereotu, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Dereotu yıkanıp temizlendikten sonra ince ince kıyılır. Domatesin kabuğu soyulup çekirdeği çıkarılır, küçük küçük doğranır. Et kuşbaşı yapılır.
Kabağın üstü kazınır, bol suda yıkanır ve ortadan uzunlamasına ikiye bölündükten sonra üç parmak uzunluğunda parçalar halinde doğranır.
Margarinin yarısı bir tavaya konup eritilir. Buna kabak parçaları katılır, tava sallanarak 5 dakika kavrulur.Sonra kabaklar bir güvecin içine daire biçiminde ve düzenli bir şekilde dizilir.
Diğer tarafta bir tencerede, kalan margarinle soğan kavrulur. Soğanın rengi pembeleşince et parçaları katılır, tahta kaşıkla karıştırılarak kavrulur.
Et, suyunu salıp çektikten sonra domates ve tuz ilave edilir. 1-2 dakika karıştırılır, tencerenin kapağı kapatılır.
Etin pişmesine yakın kaptakiler kabakların ortasına boşaltılır. Yemeğin suyu kabakları örtmeye yetmediğinde sıcak su ilave edilir ve güvecin kapağı kapatılıp orta ateşte pişmeye bırakılır.
Kalye pişince karabiber ve dereotu serpilir ve güveç ağzı açık olarak sofraya götürülür, servis yapılır.

• Kabak Kayığı

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
9 sakızkabağı (eşit boyda ve düzgün), 40 gr acıbadem kurabiyesi, 1 kahve fincanı rendelenmiş kaşar peyniri, 1 kahve fincanı un, 4 çorba kaşığı tereyağı, 2 bardak süt, 2 yumurta, yarım demet maydanoz, 1 tutam cevz-i bevva, yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Acıbadem kurabiyesi fırında iyice kurutulur, havanda dövülüp un haline getirilir.
Kabakların sapı kesilip, üstü kazınır, ortadan uzunlamasına ikiye bölünür. Yarım kabağın içi keskin kenarlı bir kaşıkla veya özel aletiyle boşaltılır, kabaklar kayık biçimine getirilir.
Bir tencereye tuz ve su konup ateşe oturtulur. Su kaynayınca içi boşaltılmış kabaklar atılır ve 5 dakika tutulur. Bir kevgirle kabaklar sudan çıkarılır ve çukur tarafı alta gelecek biçimde bir tepsiye sıralanır, tepsi eğik duracak şekilde konur.
Kabakların suyu süzülürken içi hazırlanmaya başlanır. 3,5 çorba kaşığı tereyağı bir tencerede eritilir. Tahta bir kaşıkla yağ hızlı hızlı karıştırılırken un azar azar katılıp yağa yedirilir. Sonra karıştırmaya ara vermeden kaynar süt azar azar akıtılarak yedirilir. Süt iyice yedirildikten sonra cevz-i bevva ve tuz katılır ve karıştırma sürdürülerek beşamel sos 5 dakika daha kaynatılır.
Bu sürenin sonunda tencere ateşten indirilir, rendelenmiş kaşar peyniri ve acıbadem kurabiyesi unu katılır, karıştırılarak sosa iyice yedirilir.
Karışım soğuyunca kıyılmış maydanoz, 2 yumurta sarısı ve 1 yumurta akı ilave edilir ve karıştırılarak sosa iyice yedirilir.
Suları iyice süzdürülmüş, haşlanmış kabaklar yağa bulanmış bir tepsiye yan yana sıralanır. İçleri beşa-

mel sosla doldurulur. Kalan tereyağı da ufak parçalara bölünüp kabak kayıklarının üstüne yayıldıktan sonra tepsi orta ısılı fırına sürülür. Üstü nar gibi kızarınca fırından çıkarılır, servis tabağına alınır, sıcak sıcak servis yapılır.
İstenilirse, ara yemeği olarak servis yapılabileceği gibi "ceneviz kızartması"nın yanı sıra da servis yapılabilir.

• İtalyan Usulü Kabak Tava

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
1 kg sakızkabağı (mümkün olduğu kadar küçük ve aynı boyda),
1 diş sarmısak, 1 demet maydanoz,
1 kırmızıbiber (çok acı), 1 su bardağı zeytinyağı, 2 çorba kaşığı sirke,
yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Kabaklar, kabuğu kazındıktan sonra tepeleri kesilip uzunlamasına dilimler halinde doğranır, tuzlanıp bir ızgaranın üstüne konur ve sularının süzülmesi sağlanır. Kabakların suları süzdürüldükten sonra bir tavaya bol yağ konur. Yağ kızınca kabaklar teker teker yağa atılır. Kabakların iki tarafı da kızarınca bir kevgirle yağı süzdürülerek tavadan çıkarılır, bir kurutma kâğıdının üstüne konur, fazla yağ giderilir, sonra servis tabağına yan yana dizilir.
Diğer tarafta maydanoz ince ince kıyılır. Havanda dövülmüş sarmısak ve yeteri kadar sirke ve zeytinyağı katıldıktan sonra iyice çırpılarak karıştırılır. İyice karıştırıldıktan sonra kabakların üstüne dökülür. Servis tabağı soğuk bir yerde 48 saat tutulduktan sonra servis yapılır.
İstenirse bu yemek kabak yerine patlıcanla da yapılabilir.

• Kabak Graten

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
1 kg kabak, 250 gr beyaz peynir, 1 çorba kaşığı margarin, 1 çorba kaşığı un, 1 bardak süt, 1 yumurtanın sarısı, 100 gr kaşar peyniri, yarım demet dereotu, yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Temizlenmiş kabaklar suda haşlanır ve soğutulur; uzunlamasına ikiye bölünüp içi boşaltılır.
Diğer tarafta bir kapta beyaz peynir, ince ince doğranmış dereotu ve yumurta sarısıyla ezilerek iyice karıştırılır. Bu işlem bittikten sonra kabakların içi doldurulur.
Bir kapta yağ eritilir, un ve tuz ilave edilir. Hafif pembeleşinceye kadar karıştırılır. Pembeleşince azar azar süt ilave edilir ve pişirilir. Karışım pişince kabağın içine doldurulmuş olan peynirin üzerine konur. Üzerlerine rendelenmiş kaşar peyniri serpildikten sonra fırınlanır ve sıcak sıcak servis yapılır.

• Tavuklu Kabak Graten

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
1/2 tavuk, 1/2 kg körpe kabak,
1 baş soğan, 1 çay bardağı rendelenmiş gravyer peyniri (veya kaşar peyniri), 2 su bardağı pilavlık pirinç, 3 su bardağı tavuk suyu (et suyu veya sade su da olabilir),
150 gr tereyağı, 1/2 su bardağı zeytinyağı, 1/2 su bardağı beşamel sos (Bkz. Soslar), 1/2 su bardağı sek beyaz şarap 1 tutam cevz-i bevva, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Pirinç, tavuk suyu ve tereyağı ile pilav pişirilir. (Bkz. Hamur İşleri) Pilav pişerken, kabaklar kazınıp bol suda yıkandıktan sonra, uzunlamasına dilimler halinde doğranır. Tavaya zeytinyağı konur ve kuvvetli ateşte ısıtılır. Yağ iyice kızmadan kabaklar içine atılır ve her iki yanı kızartılır. Kızarınca kevgirle tavadan alınır. Kabakların tamamı alındıktan sonra ince doğranmış soğan atılır ve renk değiştirinceye kadar karıştırarak kavrulur. Soğanlar kavrulunca, haşlanmış (başka bir yemek için pişirilmiş tavuk da olabilir) ve kemiği ayrılarak bezelye büyüklüğünde doğranmış tavuk eti tavaya konur. Yeteri kadar tuz ve karabiber de ilave edildikten sonra karıştırılarak kavrulur.

Tavuk parçacıkları kızarınca, üzerine 1/2 su bardağı şarap, serpilerek dökülür. 1-2 defa karıştırılır ve tava ateşten indirilir. Hazırlanmış olan pilav kayık biçimindeki ateşe dayanıklı bir cam kaba boşaltılır, düzgün bir şekil verilir. Üstüne, tavadan alınan soslu tavuk parçaları en üste de kızartılmış kabak dilimleri yayılır. Yarım bardak beşamel sos dökülüp peynir serpildikten sonra orta ısılı fırına sürülür.

Beşamel sos kızarınca fırından çıkarılır sıcak servis yapılır.

• Enginar Musakka

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
6 orta boy enginar, 1 limon, 25 gr soğan, 25 gr çamfıstığı, 25 gr kuşüzümü, 250 gr iki defa çekilmiş kıyma, 50 gr tereyağı (veya margarin), 2 bardak et suyu, 1 çay kaşığı tuz, 1 kahve kaşığı karabiber.

Yapılışı: Enginarlar dikkatlice ayıklanır, limonlu tuzlu suya atılır. Bu suyla iyice yıkandıktan sonra, göbek kısmı üste gelecek şekilde tencereye dizilir. Soğan rendelenir ve

iki defa çekilmiş yağlıca kıyma, fıstık ve üzümle birlikte kavrulduktan sonra enginarların üzerine yayılır. Tuz ve karabiber üzerine serpilir. 50 gr tereyağı 6 parçaya bölünür ve her enginarın üzerine bir parça konur. 2 bardak et suyu da ilave ettikten sonra orta ateşe oturtulur.
Enginarlar suyunu çekinceye kadar pişirilir. Suyunu çektiğinde henüz pişmemişse bir miktar sıcak su katılarak pişirmeye devam edilir.
Enginarlar pişince, servis yapılır.

• Karnabahar Musakka

Kullanılacak malzeme:
1 orta boy karnabahar (1250 gr kadar), 4 çorba kaşığı margarin, 2 baş orta boy soğan, 250 gr kıyma, 3 su bardağı et suyu 16 su bardağı su, 1 limonun suyu, yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Soğanlar kıyılır ve yağla birlikte tencereye konur. Soğanlar 5 dakika kavrulduktan sonra, kıyma ilave edilir ve etin rengi dönünceye kadar, karıştırılarak kavurmaya devam edilir. Kıyma kavrulunca üzerine et suyu dökülür, tuz da serpildikten sonra, tencerenin kapağı örtülür ve kıyma çok hafif ateşte pişmeye bırakılır.
Büyük bir tencereye 16 bardak su ile bir limonun suyu konur. Su kaynamaya başlayınca, karnabaharın çiçekli kısmı atılır. Karnabahar 5-6 dakika haşlandıktan sonra suyu süzülerek dökülür. Karnabaharın çiçekleri koparılarak küçük parçalara ayrılır.
Bu küçük karnabahar çiçekleri hafif ateşte pişmekte olan kıyma ile soğanın içine katılır.
Karnabahar iyice yumuşak bir hale gelinceye kadar, çok hafif ateşte pişirilir. Servis tabağına boşaltılır ve sıcak sıcak servis yapılır.

• Pazı Musakka

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
1 kg pazı yaprağı, 2 baş soğan, 1,5 çorba kaşığı margarin (veya tereyağı), 250 gr koyun kıyması, 2 kepçe et suyu, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Pazı yaprakları bol suda iyice yıkanıp suyu süzülür. Tencereye yeteri kadar su ve tuz konur. Su kaynayınca, pazı yaprakları içine atılır ve kısa süre haşlanır. Pazı yapraklarının rengi değişince, tenceredeki su süzülür, yaprakların üstüne soğuk su dökülür. Pazı yaprakları suyunun süzülmesi için süzgece alınır.
Tencereye rendelenmiş soğan ile margarin konur, ateşe oturtulur. Tahta kaşıkla karıştırarak soğanlar kavrulur. Soğanların rengi pembeleşmeye başlayınca, kıyma ilave edilir ve karıştırarak kavrulur.

Başka bir tencereye kıyma ve pazı yaprakları kat kat yerleştirilir. Tencerenin dibine iki kaşık soğanlı kıyma konur ve yayılır, üstüne pazı yaprakları yerleştirilir. Yaprakların üstüne, kalan kıymanın yarısı yayılır.
Kalan pazı yaprakları kıymanın üstüne yerleştirildikten sonra, kalan kıyma en üste boşaltılarak yayılır. Tuz ve karabiber serpildikten sonra, iki kepçe et suyu dökülür ve orta ateşte pişmeye bırakılır.
Musakka pişip, suyunu iyice çekince ateşten alınır, servis tabağına aktarılır ve sıcak sıcak servis yapılır.

• Patlıcan Musakka

Kullanılacak malzeme (5 kişilik):
5 orta boy patlıcan, 100 gr margarin, 2 baş soğan, 250 gr kıyma, 3 büyük boy domates, 5 yeşilbiber. 1 kahve kaşığı karabiber, 3/4 su bardağı su (veya et suyu), 2,5 çorba kaşığı zeytinyağı, yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Soğanlar ince ince doğranır ve 2,5 çorba kaşığı zeytinyağıyla birlikte tencereye konup orta ateşe oturtulur.
Tahta kaşıkla karıştırılarak kavrulur. Soğanlar pembeleşmeye başlayınca, kıyma ilave edilerek karıştırmaya ara vermeden kavrulur. Kıymanın rengi değişinceye kadar kavurduktan sonra, karabiber ile tuz serpilir. Kabuğu soyulup, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra, küçük küçük doğranmış domates katılır ve tenceredeki malzeme domates iyice eriyip suyunu çekinceye kadar pişirilir.
Patlıcanlar alaca soyulur, iki parmak eninde yuvarlak dilimler halinde doğranır ve tuzlanıp yarım saat kadar bekletilir.
Patlıcanlar acı suyunu saldıktan sonra, bol suda yıkanır.
Patlıcanları kızartmak için tavaya yeterince zeytinyağı konup, kızdırılır. Yağ ısınınca patlıcanlar konur. Patlıcanlar tahta kaşıkla karıştırılarak hafifçe pembeleşinceye kadar kızartılır.
Kızaran patlıcanlar kevgirle yağı süzdürülerek alınır ve tenceredeki malzemenin üstüne yerleştirilir. Küçük parçalar halinde doğranmış biberler ve domatesleri de ilave ettikten sonra tencerenin kapağı kapatılır, hafif ateşe oturtulur.
Patlıcanlar yarım saat pişirildikten sonra ateşten indirilir ve servis tabağına alınıp servis yapılır.

• Kuru Bamya

Kullanılacak malzeme:
250 gr kuru bamya (Amasya bamyası), 5 çorba kaşığı margarin, 3 baş soğan, 2 limon, 250 gr yağlı et, 3 su bardağı su (et suyu olursa daha iyi olur), yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Orta büyüklükte bir tencereye yarısını geçecek şekilde su konur, 1 limonun suyu ilave edilir ve kuvvetli ateşe oturtulur. Su kanamaya başlayınca, bamyalar ipinden çıkarılmadan, suyun içine atılıp haşlanır. 10 dakika kadar haşlandıktan sonra, tenceredeki kaynar suya 2 bardak soğuk su katılır ve su soğuyuncaya kadar bamyalar tencerede bırakılır. Başka bir tencereye margarin ve ince ince doğranmış soğan konur, tahta kaşıkla karıştırarak soğan renk değiştirinceye kadar kavrulur. Çok küçük parçalar şeklinde doğranmış et ilave edilir, tencerenin kapağı kapatılır, orta ateşte ara ara karıştırılarak pişirilir.
Et saldığı suyu çekinceye kadar (20-25 dakika) pişirdikten sonra, su veya et suyu ilave edilir ve tencerenin kapağı kapatılarak 1 saat kadar orta ateşte pişirilir. Haşlanan bamyalar iplerden çıkarılıp suyu iyice süzüldükten sonra, etin içine katılır. 1-2 defa karıştırılır tencerenin kapağı kapatılır. Bamya ve et iyice pişinceye kadar (30-40 dakika) pişirilir. Yemeğin suyu azaldığında, et veya bamya iyice pişmemişse, yeteri kadar sıcak su veya et suyu ilave edilir. Et ve bamya iyice pişince, servis tabağına alınıp sıcak sıcak servis yapılır.

• Pastırmalı İç Bakla

Kullanılacak malzeme:
500 gr iç bakla, 1 çorba kaşığı margarin, 1 su bardağı kemik suyu, 3 domates, 1 baş orta boy soğan, 1 kaşık zeytinyağı, 1 çay kaşığı karabiber, yeteri kadar tuz, 10 dilim elde kesilmiş çemensiz pastırma, 50 gr kuyrukyağı.

Yapılışı: Soğan soyulup ince ince kıyılır. Pastırma ve kuyrukyağı tavla zarı iriliğinde doğranır. Kabuğu soyulup çekirdekleri çıkarıldıktan sonra domatesler küçük küçük kesilir. Bu işler bitince tencereye margarin ve soğan konulup ateşe oturtulur. Soğan pembeleşirken üzerine pastırma ve kuyruk parçaları dökülür, zeytinyağı da eklenerek birkaç defa karıştırılır.
Tuzlu suda haşlanmış baklalar süzülüp tenceredekilere katılır. Tahta kaşıkla 1-2 dakika karıştırıldıktan sonra et suyu dökülür. Baklaların üstü örtülmediyse biraz da su ekledikten sonra tuzlanıp biberlenir ve tencerenin kapağı kapatılır. Bakla piştikten ve servis tabağına alındıktan sonra üzerlerine kıyılmış dereotu ve maydanoz serpilerek servis yapılır.

• Hindistan Usulü Mercimek

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
300 gr mercimek, 300 gr soğan, 250 gr domates, 1 demet maydanoz, 4 yumurta, 1/2 kaşık toz köri (yenibahar, karabiber, tarçın, dövülmüş kakule, toz haline getirilmiş kekik ve biberiye karışımı), 1/2 su bardağı zeytinyağı, 1 çorba kaşığı sirke, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: 24 saat önceden, ayıklanmış ve yıkanmış mercimek soğuk suda ıslatılır.
Kaynar tuzlu suda, temizlenmiş ve yıkanmış bir demet maydanoz ve suyu süzülmüş mercimek haşlanır. Mercimek haşlanınca suyu süzülüp bir kenara alınır.
Diğer tarafta yumurtalar kaynar suda 9 dakika tutulur, soğuk sudan geçirildikten sonra kabukları ayıklanır ve ikiye, üçe bölünür.
Zeytinyağı bir tavada kızdırılır, rendelenmiş soğan tahta kaşıkla karıştırılarak kavrulur. Soğanlar kavrulunca bir kevgirle yağdan çıkarılır ve bir kenara konur.
Soğan kavrulan zeytinyağa süzgeçten geçirilmiş domates ezmesi konur, köri, yeteri kadar serpildikten sonra çok hafif ateşte pişirilir.
Ara ara karıştırılan körili sos 15 dakika kadar pişirilir, içine suyu süzülmüş mercimek katılır ve ara ara karıştırılarak 10 dakika daha pişirilir. Salçalı mercimek çukur servis tabağına boşaltıldıktan sonra üstüne kızartılmış soğan konur. Sirke gezdirilir, yumurtalarla üstü süslenir, servis yapılır.

• Katalonya Usulü İç Bakla

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
1 kg taze iç bakla, 100 gr dana içyağı, 200 gr sosis, 50 gr tereyağı, 3 baş soğan, 2 diş sarmısak, 4-5 yaprak nane, 1 defneyaprağı, 1 demet maydanoz, 1 demet dereotu, 1 su bardağı sek beyaz şarap, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Geniş bir tencereye (tercihen toprak tencere) küçük küçük doğranmış içyağı ve tereyağı konur ve orta ateşe oturtulur. Yağ kızdıktan sonra ince ince doğranmış soğan ve kıyılmış sarmısak katılıp tahta bir kaşıkla kavrulur. Soğanların rengi döndükten sonra zarı soyulmuş ve dilimlenmiş sosis ve

iç bakla konup birkaç dakika karıştırarak kavrulur. Kavurduktan sonra nane, defneyaprağı, kıyılmış maydanoz, tuz ve biber serpilir.
Şarap da eklendikten sonra yemek kaynamaya bırakılır. Baklalar katılan şarabı çekince, üzerini örtecek kadar su konur ve hafif ateşte pişirilir. Diğer yanda pişmekte olan baklanın azalan suyuna gerektikçe eklenmek üzere çaydanlıkta kaynar su hazır bulundurulur.
Baklalar piştikten sonra üzerine ayıklanmış, yıkanmış ve kıyılmış dereotu serpiştirilir. Sonra aynı kabın içinde sıcak sıcak servis yapılır. İsteğe göre sosis yerine sucuk da kullanılabilir.

• Sosisli Kuru Fasulye

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
4 büyük boy sosis, 300 gr kuru fasulye, 100 gram füme edilmiş pançeta, 1 baş küçük soğan, 1 kahve fincanı domates salçası, yarım demet maydanoz, 4 çorba kaşığı mısırözü yağı, 1 kadeh sek beyaz şarap, 1 çay bardağı et suyu, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Sosisler birkaç yerinden çatalla delinip tuzlu kaynar suda haşlanır. Haşlanan sosisler uzunlamasına iki parçaya bölünür.
Kuru fasulye ayıklanıp yıkandıktan sonra ılık suya konarak, 10-12 saat bekletilir. Bu su döküldükten sonra, soğuk su koyarak orta ateşte fasulye dağılmayacak kadar haşlanır. Haşlanınca, suyu süzülür.
Rendelenmiş soğan ile tavla zarı büyüklüğünde doğranmış pançeta güvece konur. Dört kaşık zeytinyağı da ilave edildikten sonra kuvvetli ateşe oturtulur. Soğan ve pançeta tahta kaşıkla karıştırılarak kavrulur. Soğanlar pembeleşince, ılık et suyunda eritilmiş bir çorba kaşığı domates salçası katılır. Bir taşım kaynatılır. Suyu süzülmüş fasulye ilave edildikten sonra yeteri kadar tuz, karabiber katılır, bir kadeh şarap dökülür. Bir dakika kadar, soğan ve pançetalı salçada tahta kaşıkla karıştırarak fasulye tatlandırılır. Bir çay bardağı sıcak et suyu ve dilimlenmiş sosisler de ilave edilerek güvecin ağzı kapatılır ve çok hafif ateşte 10 dakika pişirilir.
Ateşten indirmeden önce, maydanoz serpilir, 1-2 defa karıştırılır ve sıcak sıcak servis yapılır.

• İşkembeli Kuru Fasulye

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
1/2 kg kuru fasulye, 400 gr işkembe, 2 diş sarmısak, 600 gr olgun domates, 1 demet maydanoz, 1 baş soğan, 2 çorba kaşığı zeytinyağı, 1 çorba kaşığı margarin, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Fasulyeler geceden ayıklanıp ıslatılır.
İşkembe temizlenir kuşbaşından biraz daha büyük parçalar halinde doğranır. İçinde tuzlu su bulunan bir tencerede 1,5 saat haşlanır.
Bir başka tencereye suyu süzülmüş kuru fasulyeler konur. Tuz ve su katıldıktan sonra tencere ateşe oturtulur ve fasulyeler dağılmayacak derecede haşlanır. Haşlanan fasulyelerin suyu süzülür.
Soğan, sarmısak ve maydanoz ayıklanıp ince ince doğranır. Bir güvece margarin ve zeytinyağı konduktan sonra kıyılmış sarmısak, soğan ve maydanoz katılır. Orta ateşte karıştırılarak kavrulur.
Bunlar kavrulunca süzgeçten geçirilmiş domates katılır. Tuzu ve biberi serpilir, bir süre daha karıştırılarak pişirilir, işkembe ve fasulye ilave edilir. İşkembe suyundan yeteri kadar konduktan sonra yemek yarım saat kadar pişirilir, servis yapılır.

• Enginar Köftesi

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
1/2 lt süt, 150 gr un, 75 gr tereyağı, 75 gr rendelenmiş gravyer peyniri, 6 enginar, 3 yumurta, 1 demet maydanoz, 100 gr kurutulmuş ekmek tozu, 1 limon, 1 su bardağı zeytinyağı, 1 tutam yenibahar, 1 tutam karabiber, yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Enginarların sapı kesilir. Dış kabukları koparılır. İç yapraklarının sivri uçları kesilir, temizlenir (bu işlemler enginar limonlu soğuk suda tutularak yapılır).
Bir kaba, su ve 1 çorba kaşığı tuz konur, ateşe oturtulur. Su kaynamaya başlayınca soğuk limonlu sudan çıkarılan enginarlar haşlanır. Enginarlar piştiğinde ateşten indirilir. Soğuk sudan geçirildikten sonra suyunun süzülmesi için süzgece konup bir kenara bırakılır. Sonra enginarın kabukları ayrılıp ince ince kıyılır. 25 gr tereyağı, karabiber ve ince kıyılmış maydanozla birlikte bir tavada tahta kaşıkla karıştırılarak kavrulur. Enginarların göbeği ise ince delikli bir süzgeçten veya makineden geçirilerek ezme durumuna getirilir. Süt, 75 gr un, geri kalan tereyağı, 1 tutam yenibahar ve tuzla beşamel sos hazırlanır (Bkz. Soslar-Beşamel Sos). Sos, ateşten indirilince enginar ezmesi, kavrulmuş enginar yaprağı, rendelenmiş gravyer peyniri ve bir yumurta katılır, iyice karıştırılır. Sonra karışım üstü yağlanmış bir mermere veya düz bir yüzeye boşaltılır. 1 cm kalınlığında yayılır ve soğumaya bırakılır. İyice soğuyunca parçalara ayrılır.
Servisden 5-10 dakika önce bir yumurta çırpılır. Köfteler una, yumurtaya ve kurutulmuş ekmek tozuna bulandıktan sonra içinde kızgın zeytinyağı bulunan tavada her iki tarafı da pembeleşinceye kadar kızartılır. Kevgirle yağı süzdürülerek tavadan çıkarılan köfteler servis tabağına konur. Kenarları limon dilimleriyle süslendikten sonra servis yapılır.

• Karnabahar Köftesi

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
1 orta boy karnabahar, 5 çorba kaşığı un, 75 gr tereyağı, 50 gr rendelenmiş kaşar peyniri, 3 yumurta, yarım demet maydanoz, 1 limon, 1 su bardağı mısırözü yağı, 100 gr kurutulmuş ekmek tozu, 1 tutam karabiber, yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Karnabahar temizlenip iyice yıkandıktan sonra tuzlu suda 5 dakika haşlanır. Çiçeklerinin diriliği kaybolmadan ateşten indirilip soğuk suda yıkanır. Sonra karnabaharın çiçekleri alınıp, küçücük parçalara bölünür. İnce ince doğranmış maydanoz, karabiber, yeteri kadar tuz ve ufak parçalara bölünmüş karnabaharlar 1,5 çorba kaşığı mısırözü yağıyla tavada tahta kaşıkla 1-2 dakika karıştırılarak sote edilir.
Diğer tarafta tereyağı, süt ve 1,5 çorba kaşığı unla bir beşamel sos (Bkz. Soslar - Beşamel Sos) hazırlanır.
Beşamel sos ateşten indirilince sote edilmiş karnabaharlar, iki yumurta ve rendelenmiş kaşar peyniri katılarak ve iyice karıştırılarak hepsi birbirine yedirilir. Sonra karışım yağlanmış bir mermerin üzerine boşaltılır ve 1 cm kalınlığında olacak biçimde yayılır.
Soğuyunca istenilen biçimlerde parçalara bölünür.
Yemekten 5-10 dakika önce bir yassı kaba, kalan yumurta kırılır, 1 tutam tuz eklendikten sonra çatalla çırpılır. Elde kalan bir bardağa yakın mısırözü yağı tavada kızdırılır.
Sonra karnabahar köfteleri una, yumurtaya ve kurutulmuş ekmek tozuna bulanarak kızgın yağa atılır. Köftelerin iki yanı da kızarınca kevgirle tavadan dükten sonra servis tabağına konur. Tabağın etrafı limon dilimleriyle süslenerek servis yapılır.

• Kabak Köftesi

Kullanılacak malzeme (4-5 kişilik):
1 kg kabağın içi, 1 kaşık un, 3 maydanoz kökü, 1 baş soğan, 1 avuç pirinç, 3 yumurta, 1 su bardağı zeytinyağı, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Kabak dolması yapıldığında, kabağın iç kısmından da kabak köftesi yapılabilir. Artan kabak içleri büyük bir kâseye konur. İçine rendelenmiş soğan, kabuğu kazındıktan sonra ince ince kıyılmış maydanoz kökü, tuzlu kaynar suda haşlanmış bir avuç pirinç, un ve 2 yumurta eklenir. Tuz ve karabiber serpildikten sonra karışım yoğurularak koyu bir macun haline getirilir.
Sonra bu macundan parçalar alınıp suda ıslatılmış iki avuç arasında yuvarlanır.
Bir küçük kâseye üçüncü yumurta kırılarak hafifçe çırpılır. Zeytinyağı tavaya konup orta ateşte ısıtılır. Yağ kızınca kâsedeki yumurtaya bulanmış köfteler her yanları nar gibi oluncaya kadar kızartılır.
Kızaran kabak köfteleri kevgirle çıkarılır, servis tabağına alınır ve sıcak sıcak servis yapılır.

• Sütlü Taze Fasulye

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
1/2 kg taze fasulye, 1/2 su bardağı yağsız süt, 1 çorba kaşığı rendelenmiş gravyer peyniri, 1 tutam cevz-i bevva, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Taze fasulye (mümkünse çalı fasulyesi) ayıklanır ve tuzlu suda haşlanır. Fasulyeler iyice ezilmeden ateşten indirilir, suyu süzülür ve tencereye konur.
Rendelenmiş gravyer peynirine azar azar yağsız ılık süt katılarak iyice karıştırılır. Bir tutam rendelenmiş cevz-i bevva ve yeteri kadar karabiber ile tuz serpildikten sonra, bu karışım taze fasulyenin üzerine dökülür.
Tencerenin kapağı kapatılır ve ara ara karıştırılarak kuvvetli ateşte 10 dakika kadar pişirilir. Piştikten sonra küçük servis tabağına alınır ve garnitür olarak kullanılır (özellikle av hayvanlarında tercih edilir).

• Peynirli Semizotu

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
1 kg semizotu, 1 çorba kaşığı margarin, 1 çorba kaşığı zeytinyağı, 2 baş soğan, yarım demet maydanoz, 2 diş sarmısak, 1 su bardağı et suyu, 2 yumurtanın sarısı, 1,5 kahve fincanı rendelenmiş kaşar peyniri, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: semizotu temizlenip bol suda yıkandıktan sonra tuzlu kaynar suda haşlanır. Suyu süzülüp ateşe dayanıklı cam kayık tabağa yerleştirilir.
Diğer tarafta margarin ve zeytinyağı tencereye konup kızdırılır. Yağ kızınca rendelenmiş soğan içine atılıp karıştırılarak kavrulur.
Soğanlar kavrulunca dövülmüş sarmısak, tuz ve karabiber katılır. Birkaç defa karıştırılır, maydanoz da serpildikten sonra bir defa daha karıştırılır ve semizotunun üstüne yayılarak konur. 1 su bardağı et suyu ilave edildikten sonra tencere orta ateşe oturtulur. 15 dakika kadar kaynatıldıktan sonra ateşten indirilir, rendelenmiş peynirin yarısı üzerine serpilir. 2 yumurta hafifçe çırpıldıktan sonra rendelenmiş peynirin üstünde gezdirilir. Kalan rendelenmiş peynir de serpildikten sonra ateşe dayanıklı kayık cam tabak orta ısılı fırına sürülür.
Yemeğin üstü kızarınca fırından çıkarılır ve servis yapılır.

• Sebze Kokardı

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
6 olgun ve büyük boy domates, 1 kök marul, 200 gr mantar, 700 gr patates, 2 salatalık, 1 baş soğan, yarım demet maydanoz, 1 limon, 1 kutu ton balığı konservesi (300 gr), 100 gr siyah zeytin, 2 yumurta, 200 gr soğan (turşu), 2 su bardağı zeytinyağı, yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Patatesler iyice yıkanır ve soyulmadan tencereye konup tuzlu suda haşlanır. Haşlandıktan sonra kabukları soyulur.
Salatalıklar kabuğu soyulduktan sonra dilimlenir. Bazı salatalıklar acı olabilir. Bu durumda salatalık iyice tuzlanır ve tabağa konur. Tabak hafif eğik bir şekilde bir kenara dayanır. Tuzlanan salatalıklardan akan sularla acılıkları gitmiş olur.
Mantarların saplarının uç kısımları kesilip atıldıktan sonra, zar çıkarılır ve limonlu soğuk suyun içinde dilimlenir. Limonlu sudan alınır ve tuzlu suda haşlanır.
Marul ayıklandıktan sonra iyice yıkanır ve süzgece konularak suyu süzülür.
Domatesler iyice yıkandıktan sonra kabuğu soyulur, çekirdekleri çıkarılır ve dilimlenir.
Servis tabağına, yıkanmış marulun irice yaprakları düzenli bir şekilde yayılır. Marul yapraklarının üzerine sırasıyla domates dilimleri, patatesler ve pişmiş mantarlar yerleştirilir. Mantarların üzerine de marulun göbeği ve kutusundan parçalanmadan çıkarılan ton balığı oturtulur.
Servis tabağı, ince ince yarım ay biçiminde doğranmış soğan, zeytin, soğan turşusu ve küçük küçük doğranmış domates ve kıyılmış maydanozla süslenir ve buzdolabına konur.
Tabak buzdolabına konduktan sonra, yumurta sarısı, bir tutam tuz ve 2 su bardağı zeytinyağı ve yarım limonun suyuyla mayonez hazırlanır (Bkz. Soslar-Mayonez).
Hazırlanan mayonez kâseye dökülür ve sebze kokardıyla birlikte servis yapılır.
İsteğe göre, mayonez yerine şöyle bir sos da hazırlanabilir: 100 gr arpacık soğanı ince ince kıyılır, bir demet kıyılmış maydanozla karıştırılarak tencereye konur. 3 çorba kaşığı üzüm sirkesi ile 3 çorba kaşığı zeytinyağı ve 5 çorba kaşığı sek beyaz şarap katılır. Yeteri kadar tuz ve karabiber serpilerek kuvvetli ateşe oturtulur. Malzeme tahta kaşıkla karıştırılarak kuvvetli ateşte pişirilir. Sos pişince ateşten alınıp soğumaya bırakılır. Soğuyunca, sebze kokardıyla birlikte servis yapılır.

hamur işleri

hamur işi ve tatlılarda kullanılan mutfak âletleri

1) Şerbet süzmek için kullanılan temiz tülbent. Tülbentle topaklanmış krema veya salçaları da süzmek mümkündür.
2) Rendelenmiş çikolatayı eritmekte veya krema pişirmekte kullanılan çukur bakır tava. Son yıllarda daha çok tetlon ve çelikten imal edilenleri kullanılmaktadır.
3) Hamur kesme tırtılı. Kurabiye ve bisküvi hamurlarını keserken kullanılır.
4) Turta dilimlerinin ufalanmadan kesilmesi için kullanılan ağzı tırtıllı bıçak.
5) Bordürlü ve tırtıllı hamur kesme aleti.
6) Sıvıların ölçülmesinde kullanılan ölçek.
7) Turta ve kurabiyelerin üstüne serpilecek pudra şekerinin her yere eşit biçimde dağılmasını sağlayan delikli şekerlik.
8) Turtaların soğutulmasında kullanılan tel ızgara.
9) Yumurta, krema ve benzerleri çırpmak için kullanılan çırpma teli. Bu aletin elle ve dişlilerle çevrilenleri de vardır. Günümüzde bu iş için daha çok mikser kullanılmaktadır.
10) Şerbet, şekerleme ve benzerlerinin hazırlanmasında şekerli sıvının kıvamını ölçmeye yarayan sıvı derecesi.
11) Tahta kaşık.
12) Tahta spatula.
13) Çift ağızlı bıçak. Genellikle çikolata veya benzeri sert yiyeceklerin kazınmasında kullanılır.
14) Sert plastikten yapılmış spatula. Genellikle yuvarlak kapların sıyrılmasında kullanılır.
15) Oval elek. Genellikle kremanın süzgeçten geçirilmesinde, meyve, komposto ve benzerlerinin ezilerek püre durumuna getirilmesinde kullanılır. Bunların küçüklerine de tel süzgeç veya ince delikli süzgeç denir. 100 gr kadar olan unları da bu oval elekten geçirmek mümkündür.
16) Tırtıllı merdane. Lazanya ve benzeri yemeklerde kullanılan çizgili hamurun açılmasında kullanılır.
17) Kareli merdane. Dört köşe biçiminde birçok karelere bölünmüş hamur açmakta kullanılır. Bu şekilde hazırlanmış hamur yufkaları şekilli ve süslü açılmış olabileceği gibi isteyenler bu kareleri hamur tırtılıyla kesip kolaylıkla birçok hamur karesi elde edebilirler.
18, 19) Yarıküre biçiminde kalıp. Bunlar çift de olabilir ve özel çengelleriyle birbirlerine takılıp bir küre haline getirilebilir. Soğutulmuş veya dondurulmuş jöle, elmasiye, dondurma ve benzerlerinin yapımında kullanılır.
20) Sufle kalıbı. Bununla sufle yapmak mümkündür.
21, 22) Alçak kenarlı kalıp. Turta ve benzerlerinin pişirilmesinde kullanılır.
23) Küçük bisküvi, kurabiye, tart ve benzerlerinin hazırlanmasında kullanılan çeşitli biçim ve şekillerde küçük kalıp.
24) Bir kişilik krem karamel veya başka kremaların benmari usulü pişirilmesi için özel olarak yapılmış benmari kalıpları.

1
2
3
4
5
6
7
8
9

10
11
12
13
14
15
16
17

18
19
20
21

22
23

pizza hamurunun yapılışı

Pizzanın iyi olabilmesi için hamurunun kulakmemesi yumuşaklığında olması gerekir. Bunun için hamurun yoğurulmasına ve mayalanmasına özen gösterilmelidir.
Hamur kolay yoldan hazırlanmak istenirse, yoğurma sırasında her 100 gr una bir çorba kaşığı zeytinyağı hesabıyla zeytinyağı katılır ve bu yağ hamura iyice yedirilir.

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
1/2 kg un, 30 gr bira mayası, yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Un elekten geçirilerek hamur yoğurma mermerinin üstüne konur. Unun ortası çukurlaştırılır ve ufalanarak toz haline getirilmiş bira mayası serpiştirilir. Bir kaşık tuz ılık suda eritilir ve azar azar dökülerek hamur yoğurulur (resim: 1).
Katılacak ılık suyun miktarı unun cinsine göre değişeceğinden hamuru yoğuran kişinin suyu azar azar katması ve tam dozunu kendisinin ayarlaması gerekir. Genel olarak bir bardak su yeterli olur.
Hamur, yoğurma mermerine ve ellere bulaşacak kadar yumuşak olmalıdır (resim: 2). Hamur yeterli yumuşaklığa geldikten sonra da yoğrulmaya devam edilir. Böylece hamur yumuşaklığını korumakla birlikte artık mermere ve ellere yapışmaz. Sonra hamur yuvarlanarak top biçimine getirilir. Una bulanmış bir bıçakla resimde görüldüğü gibi dörde bölecek biçimde hamura bir çarpı işareti yapılır (resim: 3).
Hamur çabuk mayalanması için una bulanmış geniş toprak bir tencereye yerleştirilir. Üstü nemli bir bezle örtüldükten sonra kap ılık bir yere bırakılır. Bu durumda hamur 2 saatte mayalandırılır. Hamur daha çabuk mayalanmak isteniyorsa, kap daha sıcak bir yere konulmalıdır.
Hamur kabararak kapladığı yerin iki mislini kaplayınca, yeterince mayalanmış demektir. Bu durumda içinde bulunduğu kaptan çıkarılıp una bulanmış hamur yoğurma mermerinin üstüne konur ve yoğurulur. Yoğurma sırasında hamur eski büyüklüğüne gelir. Bu durumda telaşa kapılmaya gerek yoktur. Çünkü bu, hamurun gerektiği gibi mayalanmış olduğunu gösterir.

• Napoliten Pizza

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
4 kişilik pizza hamuru, 1/2 kg olgun domates, 2 parça mozzarella peyniri, tuza yatırılmış 4 ançuez, 2 tutam mercanköşk, bol zeytinyağı.

Yapılışı: Bir kişilik 4 veya dört kişilik 1 pizza tavası iyece yağa bulanır. Mozzarella peyniri dilimlenir. Domatesler önce kaynar, sonra soğuk suya sokup çıkarılır ve kabukları soyulur, çekirdekleri çıkarılarak küçük küçük doğranır. Ançuezler tuzlarını gidermek için bol suda yıkanır, suyu süzüldükten sonra ikiye bölünür ve kılçıkları çıkarılıp her balık dört filetoya ayrılır.
Yarım kg un, 20 gr bira mayası, 1 kaşık tuz ve yeteri kadar ılık suyla pizza hamuru hazırlanır (Bkz. Hamur İşleri - Pizza Hamurunun Yapılışı).
Hamur son defa yoğurulduktan sonra elle 0,5 cm inceliğinde açılır, pizza tavasına (veya tavalarına) yerleştirilir. Sonra bu hamurun üstüne doğranmış mozzarella peyniri yayılarak konur. Bunların üstüne domates konur. En üste de ancuez filetolarıyla kafesler yapılır. Mercanköşk serpildikten sonra gezdirerek bol zeytinyağı dökülür ve tava (veya tavaları) 180°C'deki, kızdırılmış fırına konur, 30-35 dakika kadar pişirilir. Pizza pişince yani hamurun yüzü ve yanları nar gibi kızarınca tava fırından çıkarılır ve sıcak sıcak servis yapılır.

• Mantarlı Pizza

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
4 kişilik pizza hamuru, 1/2 kg mantar, 100 gr rendelenmiş kaşar peyniri, 1 limon, yeteri kadar tuz ve karabiber, zeytinyağı.

Yapılışı: Mantarlar saplarının uç kısmı kesilip, zarları soyularak ayıklanır. Dilimler halinde doğranarak limonlu suya konur.
1/2 kg un, 1 kaşık tuz, 20 gr bira mayası ve 1 su bardağı ılık suyla pizza hamuru hazırlanır (Bkz. Pizza Hamurunun Yapılışı).
Pizza hamuru elle, 0,5 cm kalınlığında açılıp, yağlanmış tepsiye yayılır. Üstüne mantar dilimleri düzenli bir şekilde yayılır. Peynir, tuz ve karabiberi serpilir, gezdirerek zeytinyağı dökülür ve 180°C'deki, kızdırılmış fırına sürülür.
30-35 dakika fırında pişirilir. Pizzanın üstü ve kenarları nar gibi kızarınca, fırından çıkarılıp sıcak sıcak servis yapılır.

• Lor Peynirli ve Mantarlı Pizza

Kullanılacak malzeme (5 kişilik):
200 gr un, 3 yumurta, 125 gr tereyağı, 50 gr jambon, 50 gr kültür mantarı, 50 gr rendelenmiş gravyer peyniri, 300 gr lor peyniri, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Un, 100 gr tereyağı, bir tutam tuz, 1 yumurta ve çok az suyla pizza hamuru hazırlanır (Bkz. Hamur İşleri - Pizza Hamurunun Yapılışı).
Alçak kenarlı büyükçe bir tepsi yağlanır ve içine elle açılan pizza hamuru yayılır.
Akı ayrılmış iki yumurta sarısı ile lor peyniri çırpılarak iyice birbirine karıştırılır. Karıştırmaya ara vermeden, rendelenmiş peynir serpilerek ilave edilir. Yeteri kadar tuz ve karabiber kattıktan sonra karışım krema haline gelinceye kadar çırpılır.
Jambon ince ince doğranır. Limonlu sudan çıkarılan mantarlar 25 gr yağla birlikte tencereye konup orta ateşe oturtulur. Mantarlar tahta kaşıkla karıştırılarak kavrulur, doğranmış jambon ilave edilir ve karıştırarak kavurmaya devam edilir. Ateşten alınıp soğumaya bırakılır.

Mantarlı karışım ılınınca, lor peyniri karışıma katılıp karıştırarak birbirine yedirilir.
Bu arada sarısından ayrılmış olan yumurta akları bir tutam dik tuz serpilip çırpılarak köpük haline getirilir. Kaşık kaşık alınarak lorlu karışıma katılıp yedirilir.
Hazırlanan karışım tepsideki pizza hamurunun üstüne dökülüp yayılır ve orta ısılı fırında 40 dakika pişirilir. Fırından alınıp, servis yapılır.

• Bahçe Pizzası

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
500 gr ekmek hamuru, 1/2 kg domates salçası, 1 kutu zeytinyağlı sardalye, 12 adet siyah zeytin, 1 küçük kavanoz zeytinyağlı enginar, 2 dilim jambon, 1 çorba kaşığı kapari turşusu, 2 çorba kaşığı zeytinyağlı mantar, 1 tutam mercanköşk, 1 tutam kekik, 1 su bardağı mısırözü yağı, yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Sardalyeler kutudan çıkarılır, ortadan ikiye ayrılarak kılçıkları çıkarılır.
Zeytinler, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra ikiye bölünür. Birer birer enginarların yaprağı yayılıp açılır. Jambon dilimleri üst üste konup şeritler halinde ince ince kesilir.
Fırından alınacak 500 gr ekmek hamuruna 2 çorba kaşığı zeytinyağı katıp, 15 dakika yoğurulur. Dört köşe veya yuvarlak bir tepsiyi iyice yağladıktan sonra, hamur tepsiye yayılır.
Hamurun üzerine domates salçası boşaltılıp yayıldıktan sonra jambon şeritleri, sardalyeler, zeytinler, enginarlar ve kapariler gelişigüzel serpiştirilir. Üzerine mercanköşk ile kekik serpilir.
Yeteri kadar tuz ve gezdirerek 1/2 su bardağı mısırözü yağı da konduktan sonra, 200°C'de fırına sürülür, 20 dakika kadar pişirilir.
Pizza pişince fırından alınır ve sıcak sıcak servis yapılır.

• Margerita Pizza

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
4 kişilik pizza hamuru, 1/2 kg olgun domates, 2 parça mozzarella peyniri, bol zeytinyağı.

Yapılışı: 1/2 kg un, 30 gr bira mayası, 1 kaşık tuz ve yeteri kadar ılık suyla pizza hamuru hazırlanır (Bkz. Hamur İşleri - Pizza Hamurunun Yapılışı). Mozzarella peyniri dilimlenir. Domatesler kabuğu soyulup çekirdekleri çıkarıldıktan sonra küçük küçük doğranır. Pizza hamuru elle 0,5 cm'ye incelinceye kadar açılıp yağa bulanmış pizza tavasına yerleştirilir. Üstüne domates parçaları ve peynir konur. Bol zeytinyağı ile, 180°C'deki kızdırılmış fırına sürülür. 30-35 dakika sonra, hamurun yüzü ve yanları nar gibi kızarınca tava fırından çıkarılır, sıcak sıcak servis yapılır. Arzu edilirse bir tutam mercanköşk ve 1-2 yaprak taze fesleğen de konulabilir.

• Jambonlu ve Zeytinli Pizza

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
4 kişilik pizza hamuru, 150 gr jambon, 450 gr fontina peyniri (veya dil peyniri), 100 gr siyah zeytin, dövülmemiş karabiber, bol zeytinyağı.

Yapılışı: 1/2 kg un, 30 gr bira mayası, 1 kaşık tuz ve yeteri kadar ılık suyla pizza hamuru hazırlanır (Bkz. Hamur İşleri - Pizza Hamurunun Yapılışı).
Zeytinler, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra ya yuvarlak yuvarlak doğranır ya da ortadan ikiye bölünür. Jambon küçük küçük doğranır.
Pizza hamuru elle 0,5 cm'ye incelinceye kadar açılır ve yağa bulanmış pizza tavasına yerleştirilir. Üstü jambonla kaplanır, sonra fontina peyniri yayılır, zeytin parçaları serpiştirildikten sonra bol zeytinyağı gezdirerek dökülür. Karabiber serpilir ve tava 180°C'de fırına sürülür.
Tava 30-35 dakika kadar fırında tutulup hamurun yüzü ve yanları nar gibi kızarınca pizza fırından çıkarılıp sıcak sıcak servis yapılır.

• Peynirli İsviçre Pidesi

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
1/2 kg ekmek hamuru, 150 gr tereyağı, 1/2 kg kaşar veya gravyer peyniri, 2 yumurta, 1 baş soğan, az un, yeteri kadar ayçiçek yağı, tuz ve karabiber.

Yapılışı: 24 cm çapındaki bir fırın tepsisi iyice yağlanır.
Ekmek hamuruna, iyice yumuşatılmış 50 gr tereyağı katılır ve yoğurularak yağ hamura yedirilir. Sonra hamurun dötte üçü merdaneyle açılarak ince bir yufka durumuna getirilir. Bu yufkayla tepsinin altı ve kenarı kaplanır.
Diğer tarafta soğan rendelenir ve tavaya konur. Buna kalan tereyağı ve ayçiçek yağı eklenir ve tava ateşe oturtularak soğan kavrulur. Soğan pembeleşince tava ateşten indirilir. Ilıyınca rendelenmiş kaşar veya gravyer peyniri katılır. Karıştırırken yeteri kadar tuz ve karabiber serpilir.
İyice soğuyunca bu karışıma, bir kâsede çırpılmış yumurta boşaltılır. Karıştırılarak hepsi birbirine yedirilir. Gerekirse 1-2 kaşık ılık süt eklenir. Karışım kıvamını bulunca tepsideki hamurun üstüne boşaltılır ve spatulayla düzgün bir biçimde yayılır.
Kalan dörtte bir parça hamur hafif unlu mermere konur ve gene hafif unlu merdaneyle tepsiye eş boyda açılır.
Peynirin üstüne bu hamur oturtulur. Hamur üsttekinin ucuyla birleştirilir, ıslak parmaklarla sıkılarak uçların yapışması sağlanır.
Tepsi 200°C'de kızdırılmış fırına sürülür ve pide 35 dakika kadar pişirilir.
Tepsi fırından çıkarılınca önce bir büyük kapağa, oradan da servis tabağına tersyüz edilerek aktarılır ve sıcak sıcak sofraya götürülür. Keskin bir bıçakla parçalara bölünüp servis yapılır.

• Mantarlı Pide

Kullanılacak malzeme (4 kişilik): *200 gr margarin, 1/2 kg kültür mantarı, 1 yumurtanın sarısı, 1 1/4 su bardağı un, 1 limonun suyu, 1 demet maydanoz, 3-5 yaprak nane, 3-5 yaprak fesleğen, 1 fincan sek beyaz şarap, yeteri kadar tuz ve karabiber.*

Yapılışı: Un elenir. Elenin undan 1,5 çorba kaşığı kadarı ayrılır. Kalan una ince ince kıyılmış margarin katılır. Un ile yağ iyice yoğurulur. Yağlı unun ortası çukurlaştırılarak 3 çorba kaşığı su ile yeteri kadar tuz konur. Yoğurmaya devam edilerek, kulakmemesi yumuşaklığında bir kıvama varılır. Hamur yağlı kâğıda sarılıp buzdolabında 1 saat kadar dinlendirilir. Buzdolabından alınıp, oklavayla 1-2 mm kalınlığında açılır. Açılan hamur yağlanmış küçük bir tepsiye yayılır. Orta hararetli fırında pişirilir.

Hamur fırında pişerken mantarlar ayıklanır, zarı çıkarılır ve bol suda yıkanır, bekletmeden içinde erimiş yağ bulunan tavaya konup kuvvetli ateşe oturtulur.Mantarlar 15 dakika kadar pişirildikten sonra tuz, kıyılmış maydanoz, nane ve fesleğen ilave edildikten sonra birkaç defa karıştırılıp ateşten alınır.

Hamur pişince, tepsi fırından çıkarılır ve hamur ateşe dayanıklı cam bir kaba yerleştirilir. Hamurun üstüne pişirilmiş mantarlı karışım boşaltılır, 1 fincan sek beyaz şarap serpilerek döküldükten sonra fırına sürülür ve 10 dakika kadar pişirilir. Fırından alınıp, sıcak sıcak servis yapılır.

• Krep Parizyen

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
Krep için: *4/5 su bardağı süt, 2 fincan un, 50 gr tereyağı, 3 yumurta, yarım demet maydanoz, yeteri kadar tuz.*
Harç için: *100 gr dana kıyması, 150 gr koyun kıyması, 100 gr jambon, 15 gr kurutulmuş mantar, 1 çorba kaşığı tereyağı, 1 baş soğan, 1 su bardağı et suyu, 1/2 su bardağı sek beyaz şarap (istenilirse et suyu da konabilir), 1 körpe havuç, 1 sap kereviz, 1 çay kaşığı karabiber, 1 çorba kaşığı domates salçası, 2 çorba kaşığı zeytinyağı, yeteri kadar tuz.*
Beşameli için: *2 su bardağı süt, 1 çorba kaşığı tereyağı, 1 fincan un, 2 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri, bir tutam cevz-i bevva, yeteri kadar tuz ve karabiber.*

Yapılışı: Kurutulmuş mantarlar soğuk suda yumuşatılır. Havuç ve kereviz temizlenip yıkandıktan sonra kıyılır.

Bir tavaya 1 çorba kaşığı tereyağı ve 2 çorba kaşığı zeytinyağı konup ateşe oturtulur. Yağ ısınınca kıyılmış soğan, ince ince doğranmış jambon tavaya atılıp pembeleşinceye kadar karıştırılarak kavrulur Pembeleşince bunların arasına kereviz ve havuç katılır. Karıştırılarak bir süre daha kavrulur. Havuç ve kereviz pişmeye başlayınca iyice yıkanıp ince ince kıyılan mantarlar boşaltılır. 1-2 dakika kavrulduktan sonra kıyma, tuz ve karabiber katılır. Karıştırmaya ara verilmeden kıymalar kavruluncaya kadar pişirilir. Sonra kaba, 1/2 su bardağı beyaz şarap (veya et suyu) konur. Tavanın kapağı kapatılır, içindekiler suyunu çekinceye kadar hafif ateşte pişirilir. Domates salçası, 1 fincan sıcak et suyunda eritilir. Tavadakiler suyunu çekince sulandırılmış salça katılır. Ara ara sıcak et suyu

akıtılarak, kısık ateşte 2 saat pişirilir.

Diğer tarafta krepler hazırlanır. Bunun için büyük bir porselen kâseye yumurtalar kırılır. Tuz konup hafifçe çırpılır, azar azar un dökülerek yumurtalara iyice yedirilir. Sonra bu hamura azar azar soğuk süt katılarak boza kıvamına gelinceye kadar karıştırılır. Hızlı hızlı karıştırmaya devam edilirken kıyılmış maydanoz katılır.

Ateşe 15-16 cm çapında, düz altlı bir bakır tava oturtulur. İçine atılan ceviz büyüklüğündeki tereyağı eriyip kızmaya başlayınca incecik bir tabaka halinde sulu hamur dökülür. Hamur iki yüzü de kızaracak biçimde pişirildikten sonra tavadan alınıp bir tabağa yerleştirilir. Böylece bütün hamur pişirilir.

Diğer tarafta beşamel sos hazırlanır (Bkz. Soslar). Bu işler bittikten sonra 16-17 cm çapında, yuvarlak, ateşe dayanıklı bir cam tabağa bir tabaka krep konur. Bunun üzerine kıymalı harçtan bir kat yayılır. İkinci bir parça yerleştirildikten sonra yine kıymalı harç konur. Bir kat krep, bir kat kıymalı harç şeklinde devam edilir. En üste bir tabaka krep konduktan sonra beşamel sos dökülür ve beşamel üste ve yan tarafa yayılır. Sonra tabak kızgın fırına sürülüp 5 dakika kadar tutulur ve sıcak sıcak servis yapılır.

• Hamur Güvecinde Türlü

Kullanılacak malzeme (5-6 kişilik):
2,5 su bardağı un, 200 gr tereyağı, 1/2 su bardağı zeytinyağı, 2 baş soğan, 3 sakızkabağı, 3 orta boy patlıcan, 3 dolmalık biber, 6 büyük domates, 1 tatlı kaşığı kapari, 250 gr çalı fasulyesi, 250 gr bamya, 2 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Çalı fasulyesinin kılçıkları ayıklandıktan sonra uzunlamasına ikiye, yanlamasına dörde veya beşe bölünüp yıkanır. Sonra tuzlu suda haşlanır. Bamyalar da ayıklandıktan sonra bir başka tuzlu suda haşlanır. Patlıcanlar alaca soyulduktan sonra fındık iriliğinde doğranır. Biberlerin çekirdekleri çıkarıldıktan sonra ince ince doğranır. Kabakların üzerleri kazınıp bol suda yıkanır, sonra küçük parçalar halinde kesilir.

İnce kıyılmış soğan zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavrulur. Sonra patlıcanlar ve biberler katılır. 1/2 su bardağı sıcak su döküldükten sonra tencerenin kapağı kapatılır ve hafif ısıda yarım saat kadar pişirilir. Bu süre sonunda kabukları soyulup küçük küçük doğranmış domates ve kabak tenceredeki karışıma eklenir. 15 dakika pişirildikten sonra haşlanmış çalı fasulyesi ve bamya süzülerek katılır ve 15 dakika daha pişirilir. Bu süre sonunda kapari serpilir, tencerenin kapağı aralanır ve türlü suyunun fazlasını çekinceye kadar pişirilir.

Diğer tarafta hamur yoğurma mermerine elekten geçirilmiş un ve yumuşatılmış tereyağı dökülüp ikisi birbirine yedirilir. Karışım tuzlanıp biberlenir ve hamur yoğurulurken ara ara damlatılır, yeteri kadar hamur kıvamını buluncaya kadar yoğurulur. Sonra yuvarlanarak bir top haline getirilir ve porselen bir kaba koyulur. Üstü nemli bir bezle örtülerek kap serince bir yerde yarım saat kadar bekletilir.

Bu süre sonunda alçak kenarlı bir tepsi yağlanıp una bulanır. Dinlendirilmiş hamur merdaneyle açılarak bu tepsinin içine yayılır. Kenardan taşan kısımlar varsa bunlar kesildikten sonra orta ısılı fırına konur. Tepsideki hamur kızarmaya başlayınca, yani sertleşip pişince tepsiden çıkarılır ve hamur güvecine alınır. İçine, pişen türlü doldurulur. Hamur güveci içindeki türlüyle birlikte fırına konulup 10 dakika daha pişirildikten sonra yemeğin suyu iyice çekince sofraya götürülüp keskin bir bıçakla keserek servis yapılır.

• Hamurlu Ciğer Kebabı

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
Hamuru için: 300 gr un, 100 gr margarin, 3 yumurta, yeteri kadar tuz.
Harcı için: 2 güvercin (veya üveyik), 400 gr tavuk ciğeri, 300 gr dana kıyması, 100 gr salam, 25 gr mantar, 50 gr margarin, yarım demet maydanoz, 2 baş arpacık soğanı, 4 çorba kaşığı zeytinyağı, 1/2 su bardağı sek beyaz şarap, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Elenen unun ortası çukurlaştırılıp içine ince ince kıyılmış margarin konur. İki tutam tuz serpildikten sonra, 1 yumurta ve 1 yumurtanın da yalnızca sarısı konur. Karıştırılarak hamur haline getirilir. Hamurun bozulmaması için çok yoğurmamaya dikkat edilmelidir. Hamur hazırlanınca, yuvarlanır ve yağlı kâğıda sarılıp 4-5 saat kadar buzdolabında dinlendirilir.

Hamur buzdolabına konulduktan sonra, mantarlar yumuşaması için ılık suya konur. Güvercinler (veya üveyikler) tüyleri yolunup içi temizlendikten sonra tütsülenir ve bol suda iyice yıkanır. Patlatmamaya dikkat ederek ödü çıkarılmış tavukların, karaciğerleri temizlenir. Salam makineden geçirerek kıyılır. Maydanoz ayıklandıktan sonra, bol suda yıkanır ve ince ince doğranır. Arpacık soğanları rendelenir veya çok ince doğranır.

Güvece 25 gr margarin ile 4 çorba kaşığı zeytinyağı konularak ateşe oturtulur. Yağ ısınınca, içi ve dışı tuzlanıp biberlenmiş kuşlar güvece atılır ve çevirerek nar gibi kızartılır. Kuşlar kızarınca şarap katılır ve güvecin ağzı kapatılarak kuşlar pişirilir. Gerekirse, zaman zaman, kaşıkla sıcak su ilave edilmelidir.

Kuşlar pişince güveçten çıkarılır, ortadan ikiye bölünür, eti kemiklerinden sıyrılarak filetolara bölünür. Güveçteki yağa, kalan 25 gr margarin katılır. Yağ ısınınca, kıyılmış arpacık soğanı ile maydanoz konur ve tahta kaşıkla karıştırılarak kavrulur. Soğanlar pembeleşince, dana kıyma ve kıyılmış salam ilave edilip, tuz ve karabiber serpildikten sonra, karıştırılarak kavrulur. Kıymalar renk değiştirirken, iyice yumuşatıldıktan sonra küçük küçük doğranmış mantarlar katılır ve karıştırılır. Biraz sıcak su döküldükten sonra, güvecin ağzı kapatılır ve içindeki malzeme pişirilir.

Güveç ateşten alınmadan 6-7 dakika önce, tavuk ciğerleri ile pişirilmiş kuş eti filetoları katılır. Ateş kuvvetlendirilir ve 6-7 dakika sonra güveç ateşten alınır.

Ateşe dayanıklı cam bir kayık tabak yağlanır. Hamur buzdolabında 4-5 saat dinlendirildikten sonra, yağlı kâğıttan çıkarılıp üçe bölünür. Hamurun açılacağı mermere biraz un serptikten sonra, hamurun iki parçası konur ve unlu merdaneyle, kayık tabağın dip ve kenarlarını kaplayacak kadar açılır.

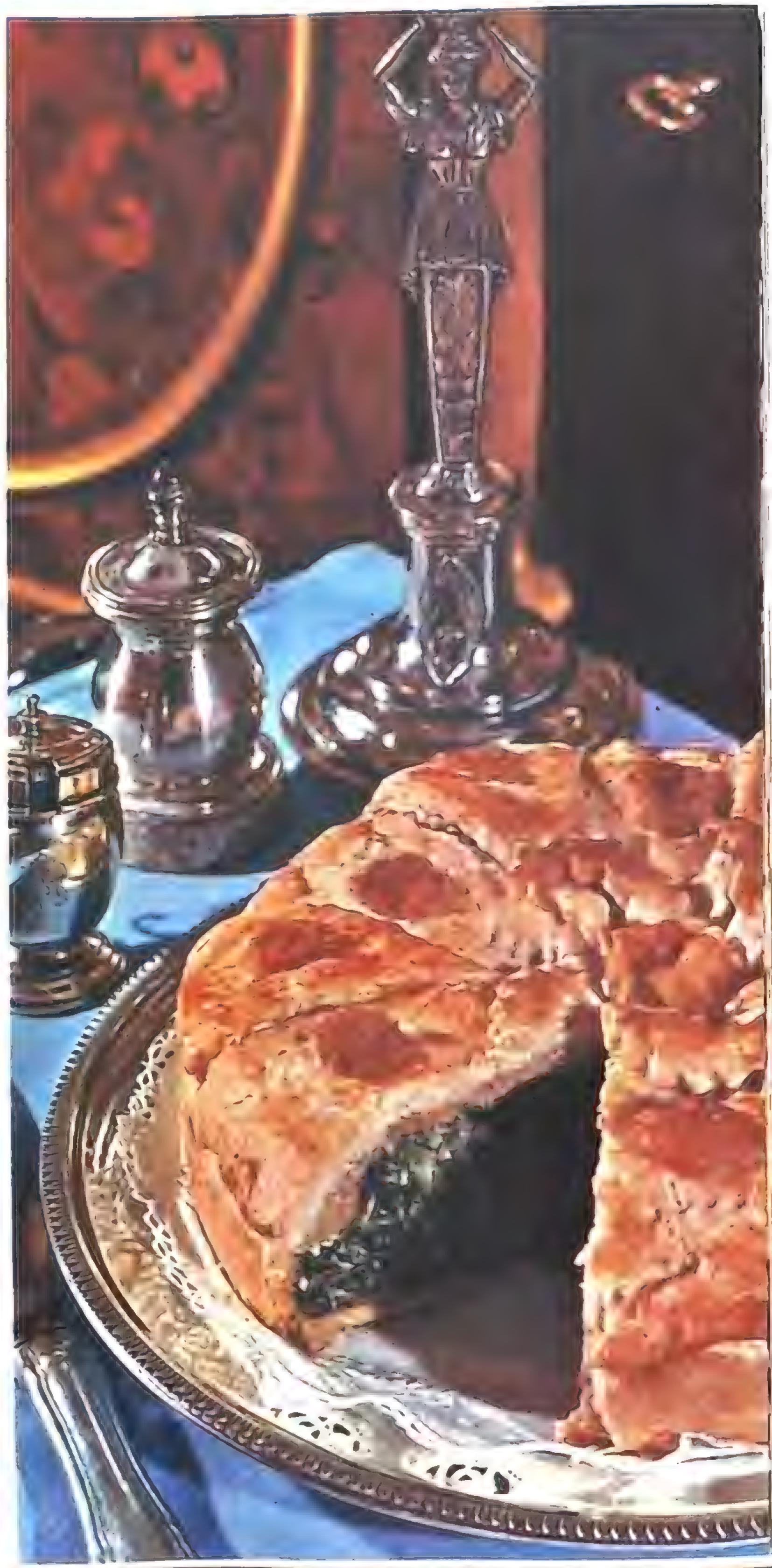
Açılan hamur ateşe dayanıklı cam tabağa yerleştirildikten sonra üzerine güveçteki karışım boşaltılır. Kalan hamur da kayık tabağın üzerine kaplayacak kadar açıldıktan sonra, karışımın üzerine yayılır. Alttaki ve üstteki hamurların uçları bastırılarak birbirine iyice yapıştırılır. 1 yumurta ile sarısı ayrılmış yumurtanın akı birlikte çırpılır ve fırçayla hamurun üzerine sürülür. Bıçakla ha-

murun tam ortasında küçük bir delik açılır ve kâğıttan veya kartondan yapılacak küçük bir boru bu deliğe oturtulur. Yemeğin üstü küçük ve biçimli hamur parçalarıyla süslendikten sonra 170°C'de fırına sürülür.
Hamur kızarınca, yemek fırından alınır ve sıcak sıcak servis yapılır.
İsteğe göre, hamur yerine hazır yufka kullanılabilir. Yufka kullanıldığında, yufkanın yarısı tabağın dibine yayılır ve üzerine güveçteki karışım boşaltılır ve yufka kenarları üste katlanarak harcın üzerine kapatılır. İkinci yufkayla da iyice sarılır. Bu işlem tamamlandıktan sonra, yufkanın tam ortasında bıçakla delik açılıp kartondan yapılacak boru deliğe oturtulur.
Yufkanın üzerine de çırpılmış yumurta sürüldükten sonra yan kısmından kabın içine bir kahve fincanı kadar ılık su konur. Yufkanın üzerine de küçük yağ parçaları serpiştirildikten sonra fırına sürülerek pişirilir.

• Fırında Hamurlu Ispanak

Kullanılacak malzeme:
Hamuru için: 300 gr un, 50 gr tereyağı, 2 çorba kaşığı zeytinyağı, 1 kaşık bira mayası (veya kabartma tozu), 1 çımdik tuz.
Harcı için: 1 kg ıspanak, 300 gr peynir, 50 gr kaşar peyniri, 50 gr margarin, 1 yumurta, 70 gr un, 1 fiske cevz-i bevva, 1/2 lt süt, yeteri kadar tuz.
Üstünün süslenmesi için: 1 yumurta, 100 gr'lık 2 dilim kuyrukyağı (veya içyağı).

Yapılışı: Bir turta kalıbı yağlanıp unlandıktan sonra bir kenara bırakılır. Hamur yoğurma mermerinin üstüne elekten geçirilerek un konur. Bunun üstüne kalan tereyağı, zeytinyağı, içinde tuz eritilmiş bir çor-



ba kaşığı ılık su ve bira mayası ilave edilir. İyice yoğurularak hamur kıvamına getirilir. Bir yağlı kâğıda sarılıp buzdolabına kaldırılır.
Ispanaklar temizlenir, bol suda iyice yıkanır, kaynar tuzlu suda haşlanır. Sonra suyu süzdürülüp ince ince kıyılır. Buna cevz-i bevva, tuz, rendelenmiş kaşar peyniri ve peynir katılıp, iyice karıştırılır.
Bir tencerede margarin eritilir. Hızlı hızlı karıştırılırken un elekten geçirilerek azar azar katılıp yağa yedirilir. Yağlı un 1-2 dakika daha kavrulduktan sonra karıştırılarak ince ince akıtılan kaynar süt katılır ve karışım birbirine iyice yedirilir. Tuz da serpildikten sonra sos, 5 dakika karıştırılarak pişirilir. Sonra karışımın içine dökülür, iyice karıştırdıktan sonra soğumaya bırakılır.
Ispanaklı karışım soğuyunca yumurtanın sarısı konur, karıştırılarak yedirilir. Bir başka kapta çırpılarak kar köpüğü durumuna getirilen yumurta akı da azar azar katıldıktan sonra buzdolabında dinlendirilen hamur alınır. Hafifçe yoğurulduktan sonra üçe bölünür. İki parça birleştirilip merdaneyle inceltilerek açılır. Açılan hamurla turta kalıbının içi kaplanır (fazlalıklar kalıbın yanlarından dışarı sarkacaktır).
Ispanaklı karışım kalıba boşaltıldıktan sonra, kalan üçte bir hamur merdaneyle inceltilerek açılır ve ıspanakların üstü kapatılır. Kalıbın yanlarından taşan hamurlar kesilir. Kalıbın altına ve üstüne konulan hamurların ucu iki parmak arasında ezilerek birbirine yapıştırılır.
Kesilen hamur parçalarıyla yufkanın üstü süslendikten sonra kalan yumurta hafifçe çırpılıp hamurun üstüne dökülür, fırçayla her tarafa yayılır. Kuyrukyağı ince ince doğranıp hamurun üstüne serpiştirildikten sonra kalıp kızgın (200°C) fırına sürülür ve 1 saat kadar tutularak iyice pişirilir.

Hamurlu ıspanak pişince hemen fırından çıkarılır ve sıcak sıcak servis yapılır.

• Yufkalı Ispanak Rulo

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
1 kg ıspanak, 100 gr jambon, 250 gr yağlı kıyma, 1 yumurta, 1 havuç, 1 dal biberiye, 1 baş küçük soğan, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Ispanak ayıklanıp yıkanır, suyu süzdürülmeden tencereye konup haşlanır. Kendi suyuyla haşlanan ıspanağa, ateşten alınınca tuz ve karabiber serpilip soğumaya bırakılır. Jambonlar küçük küçük doğranır. Ispanak soğuyunca, kıyılır. İki defa çekilmiş çok yağlı kıyma jambon ve ıspanak katılıp, iyice karıştırılır.
Hazırlanan bu iç, üst üste konmuş 2 yufkanın ortasına konur ve yayılır. Üstteki yufka bohça gibi sarıldıktan sonra, alttaki yufkayla sarılarak rulo yapılır. Sarma işi tamamlanınca temiz bir iple rulo iyice sarılarak bağlanır.Rulo yayvan bir kaba yerleştirilir, üzerini örtecek kadar su konur. Soğan, havuç ve biberiye doğramadan konulduktan sonra kap orta ateşe oturtulur. 30 dakika kadar pişirilir. Süzülüp soğuyunca, çok keskin bir bıçakla üçer parmak kalınlığında dilimlere bölünür. Dilimler tepsiye yayılır. Porselen veya cam bir kâsede çırpılan yumurta fırçayla dilimlere sürülür.
Fırında 10 dakika kadar pişirildikten sonra servis yapılır.İsteğe göre yufka yerine, evde yapılan hamur da kullanılabilir. O zaman tek kat hamurla rulo yapılır.

Mantarlı Enginar Böreği

Kullanılacak malzeme (8 kişilik):
10 adet böreklik yufka, 700 gr mantar, 300 gr lor peyniri, 75 gr rendelenmiş kaşar peyniri, 70 gr margarin, 5 yumurta, 4 körpe enginar, 1 demet maydanoz, 1 limonun suyu, 1 diş sarmısak, yarım su bardağı kadar zeytinyağı, 1 tutam mercanköşk, 1 tutam kekik, 1 fiske cevz-i bevva, yeteri kadar tuz, karabiber ve un, 1 tutam çöreotu.

Yapılışı: 24 cm çapındaki yuvarlak bir tepsi 9 kat yufkanın üzerine oturtulur. Sonra yufka kesmeye yarayan özel bir aletle bu 9 kat yufka tepsi gibi yuvarlak biçimde kesilir. 10. yufka tepsiden daha büyük olarak kesilir.
Tepsi yağlanır ve unlanıp bir kenara bırakılır.
Enginarların dış kabukları soyulup ortasındaki tüylü bölüm kazındıktan sonra soğuk limonlu suyun içinde dilimler halinde doğranır. Sonra bu enginar parçaları tuzlu kaynar suda haşlanır. Enginarlar haşlanınca suları süzdürülerek tencereden çıkarılır ve içinde 1 kaşık margarin, 2 kaşık zeytinyağı ve 1 diş sarmısak bulunan küçük bir tavada kızartılır. Enginarlar kızarmaya başlayınca, önceden zarı temizlenmiş, yıkanmış , dilimlenmiş ve limonlu suda bekletilmiş mantarlar enginarların içine atılır.
Rengi dönmüş olan sarmısak tavadan çıkarılır, tuz, karabiber, mercanköşk ve kekik serpilir. Tavadakiler pişince kıyılmış maydanozun yarısı serpilir, birkaç defa karıştırıldıktan sonra tava ateşten indirilir.
Lor peyniri ince delikli bir süzgeçten geçirilir. Rendelenmiş kaşar peynirinin yarısıyla bir fiske cevz-i bevva katılıp iyice karıştırılır.

Büyük kesilmiş yufka tepsiye yayılır ve artan kenarları dışa doğru taşırılır. Bir fırçayla yufka yağlanır. Her defasında yağlanarak 3 kat yufka daha yayıldıktan sonra 4. yufkanın üzerine enginarlı mantarlar döşenir. Bunların üzerine kalan rendelenmiş kaşar peyniri serpilir.

Kalan margarin küçük parçalar halinde bölünüp, yufkanın üzerine serpiştirilir, sonra bunların üzerine 5. yufka yayılır. Bunun da üzeri yağlandıktan sonra peynirli karışım döşenir. Sonra yufkanın dört ayrı yeri çukurlaştırılarak bu çukurlara birer yumurta kırılır. Yumurtaların üzerine 6. yufka yayılır. Bunun da üzeri yağlanır. Bu işlem bu şekilde devam eder.

Yufkaların yayılması tamamlanınca ilk yufkanın tepsinin kenarından sarkan kenarları, yukarı doğru kaldırılıp üstteki yufkanın ucuna ıslatılarak yapıştırılır.

5. yumurta hafifçe çırpıldıktan sonra üzeri yağlanmış yufkaya bir fırçayla sürülür. Çörekotu da serpiştirildikten sonra tepsi 180°C'ye ayarlanmış fırına sürülür.

45 dakika pişirildikten sonra fırından çıkarılıp sıcak sıcak servis yapılır.

• Pazı Böreği

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
750 gr pazı yaprağı, 1 su bardağı un, 200 gr margarin, 100 gr lor peyniri, 3 yumurta, 1 fiske cevz-i bevva, yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Un elekten geçirilerek mermerin üzerine boşaltılır. Ortası çukurlaştırılır ve buraya bir tutam tuz, bir ceviz iriliğinde yumuşatılmış yağ konur.

Gerektikçe ılık su damlatarak hamur yoğurulur. Sonra yuvarlanıp 20 dakika kadar dinlendirilir.

Bu süre sonunda hamur 1 cm kalın-

lığında bir dikdörtgen olacak biçimde açılır. Kalan yağın bir kaşık kadarı ayırdıktan sonra geri kalanı hamurun ortasına konur. Hamurun uçları yağın üstüne kapatılır ve üzerinden merdaneyle geçerek açılır. Kapatılıp tekrar geçilir. Üçüncü defa kapayınca hamur yağlı kâğıda sarılıp buzdolabında 15-20 dakika dinlendirilir.

Sonra çıkarılıp merdaneyle açılır, katlanıp tekrar yağ kâğıdına sarılarak buzdolabına kaldırılır. Hamur buzdolabında 10 dakika dinlendirdikten sonra tekrar merdaneyle açılır.

Böylece hamur dört defa merdanelenip dört defa buzdolabında dinlendirilir.

Diğer tarafta pazı yaprağı tuzlu kaynar suda haşlanır. Suyu süzüldükten sonra ince ince kıyılarak süzgeçten geçirilir. Ezme durumuna getirilen pazıya lor peyniri, iki yumurta sarısı, tuz ve cevz-i bevva katılır, iyice karıştırılarak birbirlerine yedirilir.

Hamurun üçte ikisi, fırın tepsisinin içini ve kenarlarını örtecek kadar açılır. Aynı boyda iki yuvarlak fırın tepsisi artan yağla iyice bulanır. Açılmış hamurla bu tepsilerden birinin içi ve yarısına kadar kenar kısmı kaplanır. Geri kalan üçte bir hamur da açıldıktan sonra öbür tepsinin içi ve yine yarıya kadar kenarı kaplanır. Bir tam yumurta ve iki yumurta akı hafifçe çırpıldıktan sonra yarısı iki hamura da sürülür ve tepsiler 175°C'de kızdırılmış fırında 20 dakika kadar pişirilir.

Bu süre sonunda tepsiler fırından çıkarılır. Tepsilerden birindeki yarı pişmiş hamur başaşağı edilerek çıkarılır.

Diğer tepsideki hamurun üstüne pazılı karışım boşaltılır ve bir spatulayla düzlenir. Üstüne tepsiden çıkarılmış, öteki hamur yufkası konur. Kalan çırpılmış yumurta fırçayla sürüldükten ve yufkanın yüzü hafifçe yağlandıktan sonra tepsi tekrar fırına sürülür.

Yufkanın yüzü nar gibi kızarınca tepsi fırından çıkarılır ve servis yapılır.

• Karidesli Börek

Kullanılacak malzeme (4-5 kişilik):
1 1/4 su bardağı un, 150 gr tereyağı, 500 gr karides, 200 gr çiğ krema, 5 yumurta, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: 1/2 kg karides tuzlu suda haşlanır. Kabukları ayıklanır ve küçük küçük doğranır.

Un, hamur tahtasına boşaltılıp ortası çukurlaştırılır. Bu çukura küçük parçalara bölünmüş 125 gr tereyağı konur. Bir yumurta kırılır, yeteri kadar tuz bir çorba kaşığı suda eritilerek eklenir ve un yoğurularak hamur haline getirilir. Hamur kıvamını bulunca top gibi yuvarlanır, yağlı kâğıda sarılarak buzdolabına kaldırılır.

Porselen bir kâseye 3 yumurta kırılır. Yeteri kadar tuz eklenerek çırpılır. Sonra bir tutam karabiber ve çiğ krema katılarak çırpmaya devam edilir. Yumurtalarla krema iyice

birbirine yedirilince tuzunun yeterli olup olmadığını anlamak için tadına bakılır.
Buzdolabından çıkarılan hamur, üzeri hafifçe unlanmış hamur tahtasına konur. Sonra küçük bir tepsinin altını ve yanlarını örtüp biraz taşacak kadar hamur açılır.
Tepsinin içi ve yanları kalan yağla iyice yağlandıktan sonra hamur içine yayılır.
Taşan kısımlar tepsinin dışına doğru sarkıtılır. Hamurun içine parçalara bölünmüş karidesler yerleştirilir. Üzerine de krema yayılır ve hamurun dışa doğru sarkmış uçları kremanın üzerine örtülür.
Tepsi orta ısıdaki (termostatlı fırınlarda 165 °C) fırına konulup börek 35-40 dakika kadar pişirilir. Börek pişince kalan son yumurta bir kâsede iyice çırpılır ve fırçayla böreğin üzerine sıvanıp tepsi 2-3 dakika daha fırında tutulur.

• Tavuklu Börek

Kullanılacak malzeme (4 kişilik)
400 gr un, 1 çay kaşığı kabartma tozu, 1 tavuk göğsü ve budu (haşlanmış ve kıyılmış), 50 gr tereyağı, 1 yumurta, yeteri kadar tuz, karabiber ve çörekotu.

Yapılışı: Hamur yoğurma mermerine elekten geçirilerek un konur. Sonra unun ortasında bir çukur açılır. 1/2 çay bardağı sıcak suda eritilen kabartma tozu unun ortasındaki çukura boşaltılır.
Bir tutam tuz da katıldıktan sonra un yoğurulmaya başlanır.
Hamur, kulakmemesi yumuşaklığına gelinceye kadar su katılarak yoğurulur, bu kıvamı bulduktan sonra yoğurmaya devam edilerek özleştirilir.
Hamur ellerden ve hamur mermerinden kolayca ayrılır hale gelince top biçiminde yuvarlanıp bir kaba

konur. Üstü nemli bir bezle örtülüp sıcak bir yerde bırakılır.
Burada en az 2 saat bekletildikten sonra hamur yeniden hamur mermerinin üstüne konur ve bir süre daha yoğurulur. Sonra bir merdaneyle hamur inceltilir.
Hamur 0,5 cm'den daha ince bir hale getirilir, bundan dört köşe veya daire biçiminde 15-20 cm'lik parçalar kesilir.
Önceden haşlanmış ve kıyılmış tavuk budu ve göğsü bir kâseye konur. Tuz ve karabiber serpilir. Yarım kaşık tereyağı da katıldıktan sonra iyice karıştırılır.
İç hamur parçalarının tam ortasına konur. Bir köşede hafifçe çırpılmış yumurtadan fırçayla alınıp hamura konan harcın çevresi bulanır. Sonra hamurun uçları harcın üstüne kapatılıp böreklere bohça biçimi verilir.
Kalan yağın yarısıyla ateşe dayanıklı cam kabın içi, diğer yarısıyla da böreklerin yüzü yağlanır. Sonra bu börekler kaba yerleştirilir. Üzerine fırçayla yumurta sürüldükten sonra çörekotu serpilir. Çok sıcak fırına (90°C) sürülür ve 20 dakika kadar tutulur.
Börekler kabarıp pişince ve yüzleri iyice kızarınca fırından çıkarılır ve sıcak sıcak servis yapılır.
İstenilirse tavuk yerine yumurtalı ve maydanozlu beyaz peynir, kaşar peyniri, sosis veya salam da konabilir.

• Kaşar Peynirli Burma Börek

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
2 yufka, 1 1/2 kahve fincanı eritilmiş tereyağı, 3 kahve fincanı rendelenmiş kaşar peyniri, 1 kahve fincanı ılık süt, 1 yumurta, yarım demet maydanoz, 1/2 su bardağı zeytinyağı.

Yapılışı: Yufkalar kesilerek dört eşit parçaya bölünür. Elde edilen sekiz parça yufka eritilmiş tereyağıyla yağlanır.
Rendelenmiş kaşar peyniri, kıyılmış maydanoz, yumurta ve süt karıştırılarak bulamaç kıvamında harç hazırlanır. Bu harç kesilip yağlanmış yufka parçalarının geniş kenarlarına yayılır.
Yufkalar harçla birlikte, fazla sıkmadan sarılır ve açılmaması için uç kısımları hafifçe ıslatılır. Sarılan yufka parçaları burularak rulo haline getirilir ve şeklinin bozulmaması için, bir kaba yan yana dizilip, 10 dakika kadar bu şekilde bırakılır.
Tavaya 1/2 su bardağı zeytinyağı konarak ateşe oturtulur. Yağ kızınca, börekler şekilleri bozulmadan tavaya konur ve her iki yanı da kızartılır.
Pişen böreklerin yağı iyice süzdürülüp servis tabağına alınır ve sıcak sıcak servis yapılır.

• Tavuklu Saray Böreği

Kullanılacak malzeme:
Tavuklu harç için: *1 haşlanmış tavuk budu (veya göğsü), 3/4 kahve fincanı un, 1 su bardağı süt, 1,5 çorba kaşığı tereyağı, 1 tutam cevz-i bevva, 1 kahve kaşığı karabiber, 1 yumurtanın sarısı, yeteri kadar tuz.*
Hamuru için: *7 kahve fincanı un, 150 gr tereyağı (75 gr tereyağı hamurun içine konacak, kalanı hamurun sıvanmasında kullanılacak), 3/4 su bardağı su, 1 çorba kaşığı tuz, 2 kahve fincanı zeytinyağı.*
Böreğin üstü için: *1 yumurtanın sarısı.*

Yapılışı: Haşlanmış bir tavuk budu veya göğsü kıyılır.
Bir tencereye tereyağı konur ve yağ kızmak üzereyken, hızlı hızlı karıştırılarak azar azar un serpilir ve yağa yedirilir. Karıştırmaya ara vermeden yağlı un sararıncaya kadar (4-5 dakika) kavrulur. Bu una azar azar süt akıtılır. Karıştırmaya ara vermeden muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirilir.
Karışım, kıvamını bulunca, kıyılmış tavuk eti, karabiber, cevz-i bevva ve yeteri kadar tuz ilave edilir. Birkaç defa karıştırdıktan sonra tencere ateşten indirilir. Yumurtanın sarısı da ilave edilerek birkaç kez daha karıştırılır ve malzeme soğumaya bırakılır.
Un elenir ve ortası havuz gibi açılır. Buraya sırasıyla su, tuz ve yumuşatılmış tereyağı konur. Karışım karıştırılır, yoğurularak çok yumuşak olmayan bir kıvama getirilir ve hamur yuvarlanarak uzatılır.
Uzatılmış hamur 10 eşit parçaya bölünür. Her parça, üzerine bastırılarak yassılaştırılır, içinde 2 kahve fincanı zeytinyağı bulunan bir kaba yerleştirilir ve zaman zaman çevirerek hamurlar zeytinyağında 30 dakika kadar dinlendirilir.
Zeytinyağına yatırılmış hamurlar teker teker alınır ve yağlanmış mermerin üzerine konur. Merdaneyle yemek tabağı büyüklüğünde (12-14 cm çapında) açılır. Açılan hamurlar yan yana dizildikten sonra, 75 gr tereyağı tahta kaşıkla ezilerek yumuşak macun kıvamına getirilir ve açılmış hamurlara eşit ölçüde sürülür. Tereyağıyla yağlanmış her hamur yuvarlağı üçe katlanır, yani önce sağ kanadı ortaya doğru katlanır, sonra sol kanadı katlanmış diğer kanadın üstüne katlanır.
Böylece 3 katlı uzun bir biçimde olan hamur, önce bir ucu sonra diğer ucu ortaya doğru katlanarak gene üçe katlanır. Böylece katmerlenmiş, yani 9 katlı olan hamur parçaları yeniden zeytinyağının içine konur ve soğukça bir yerde 45 dakika

kadar dinlendirilir. Eğer 45 dakika beklemeden, hamurlar hafifçe katılaşmaya başlarsa, kıvamını bulmuş olacağından hemen yağlanmış hamur mermerin üstüne konularak, merdaneyle küçük yemek tabağı büyüklüğünde açılır ve yukarıda tarif edildiği gibi katlanıp katmerlenir ve katmerlenmiş hamurlar 1 saat zeytinyağında dinlendirilir.

1 saat dinlendirildikten sonra hamurlar teker teker alınır ve zeytinyağıyla yağlanmış mermerin üzerinde açılır. Böylece her biri 16 cm çapında 10 tane yuvarlak yufka elde edilir.

Yan yana dizilen bu hamurların ortasına, önceden hazırlanmış ve soğutulmuş olan tavuklu iç aynı miktarda konur.

Hamurlara yani katmerlenmiş yufkalara tavuklu iç konduktan sonra teker teker birer bohça gibi kapatılır. Yani yuvarlağın önce bir kenarı için üzerine getirip örtülür, sonra karşısındaki uç, daha sonra iki yandaki uçları katlanarak bohça şeklinde kapatılır.

Yufkaların hepsi bu şekilde kapatılınca hafifçe ıslatılmış veya yağlanmış fırın tepsisine ikişer parmak aralıkla sıralanır. Bir yumurtanın sarısı çırpıldıktan sonra bohçaların üzerine fırçayla sürülür.

Tepsi orta hararetli fırına sürülür ve hamurlar kabarıp üstleri nar gibi kızarıncaya kadar (25-30 dakika) pişirilir. Börekler pişince, fırından alınıp servis tabağına konur ve sıcak sıcak servis yapılır.

• Cevizli Ekmek

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
1 ekmek hamuru, 150 gr dövülmüş ceviz içi, 1 yumurta, 1 tutam tarçın, 1 tutam yenibahar, 1 tutam tuz, 1 çay bardağı zeytinyağı, yeteri kadar susam.

Yapılışı: Ekmek hamuru merdaneyle bir parmak kalınlığında açılır. Hamurun üzerine gezdirerek zeytinyağı dökülür ve fırçayla yayılır. Üstüne dövülmüş ceviz içi, tarçın, yenibahar ve tuz serpilerek yayılır. Rulo şeklinde sarılır. Bu rulodan yumurta büyüklüğünde parçalar koparılır. Parçaların üstüne fırçayla porselen veya cam bir kapta çırpılmış yumurta sürülür, susam serpilir ve zeytinyağıyla yağlanmış fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirilir. Tepsi orta hararetteki fırına sürülür ve ekmekler 30 dakika kadar pişirilir.

Genellikle sıcak olarak servis yapılırsa da, isteğe göre soğuk olarak da servis yapılabilir.

• Puf Böreği

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
4 yumurta, 1 su bardağı un, 4 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri, 8 çorba kaşığı ezilmiş beyaz peynir, 2 kahve fincanı tereyağı, 2 su bardağı zeytinyağı, yarım limonun suyu, 1 demet dereotu, 1 demet maydanoz, 6 çorba kaşığısu, yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Mermerin üzerine un dökülür. Ortası havuz gibi açılır. 2 yumurta, yarım limonun suyu ve 1,5-2 çay kaşığı tuz konur. 6 çorba kaşığı su azar azar katılarak un yoğurulur.

Hamur iyice yoğurulduktan sonra üstü ıslatılmış bir bezle örtülür ve yarım saat kadar dinlendirilir. Sonra bez kaldırılır, hamur bir boru gibi uzatılıp 14 eşit parçaya bölünür. Her parça oklavayla 0,5 cm kalınlığında yuvarlaklar biçiminde açılır. Açılmış hamurlardan her birinin üzerine 1 tatlı kaşığı hafifçe eritilmiş tereyağı konur. Kaşığın tersiyle yağ iyice yayılır. Her hamurun üstü aynı biçimde yağlanarak üst üste 6 hamur konur. 7. hamur biraz daha ince ve daha büyük olarak açılır ve yağlanmadan 6 hamurun üstüne, yanlarını da kapayacak biçimde oturtulur. Kalan 7 parça hamur da bu ilk 7 parça gibi hazırlanır. Sonra iyice ıslatılıp sıkılmış bir bezle iki parti hamur da örtülür ve 10 dakika dinlendirilir.

Bu arada dereotuyla maydanoz iyice temizlenip yıkandıktan sonra ince ince kıyılır. Bunların üzerine iyice ezilmiş beyaz peynir, rendelenmiş kaşar peyniri ve yumurta katılır, iyice karıştırılarak bir bulamaç yapılır.

Hamurlar dinlenince iki grup üst üste konur ve bir merdaneyle yassıtılır ve oklavayla 2-3 mm inceliğinde açılır. Sonra yufka 8 cm eninde, 12 cm uzunluğunda parçalara bölünür.

Son yumurta küçük bir kabın içine kırılıp birkaç defa çırpılır. Sonra her hamur parçasının tam ortasına 1 tatlı kaşığı kadar peynirli karışım konur. Fırçayla hamurun içi ve kenarları yumurtalanır. Peynirlerin üzerine kapatılan hamurların kenarları parmakla bastırılarak tutturulur. Kızgın zeytinyağında kızartıldıktan sonra sıcak sıcak servis yapılır.

• Ispanaklı Tavuk Böreği

Kullanılacak malzeme:
Hamuru için: *400 gr un, 200 gr tozşeker, 200 gr tereyağı, 4 yumurta, 1 kadeh sek beyaz şarap, 1 çimdik tuz.*
Harcı için: *1 kg ıspanak, 50 gr macar salamı, 100 gr sosis, haşlanmış yarım tavuk, 2 çorba kaşığı kuşüzümü, 1 kahve fincanı çamfıstığı, 1 tutam karabiber, 1 tutam tarçın, 125 gr margarin, yeteri kadar tuz.*

Yapılışı: 24 cm çapında bir fırın tepsisi yağlanıp unlandıktan sonra bir kenara bırakılır.
Un elekten geçirilerek hamur yoğurma mermerine konur. Ortası çukurlaştırılır ve bu çukura tozşekeri, 2 yumurtanın akı, 3 yumurtanın sarısı, yumuşatılmış ve küçük parçalar halinde doğranmış tereyağı ve 1 tutam tuz katılır.
Karışım birbirine yedirilerek yoğurulur, sek beyaz şarap damla damla katılır. Karışım birbirine iyice yedirilince hamur top gibi yuvarlanıp bir yağlı kâğıda sarılır ve buzdolabının en soğuk bölümünde dinlendirilir.
Diğer tarafta ıspanaklar temizlenip bol suda yıkanır ve kaynar tuzlu suda haşlanır. Ispanaklar haşlanınca suyu süzülür ve doğrama tahtasında ince ince doğranır.
Yarım tavuğun etleri ayıklandıktan

sonra zarı çıkarılmış sosis ve salamla birlikte makineden geçirilerek kıyılır.
Kıyma, büyük ve yayvan porselen bir kâseye konur. Bunun üzerine tarçın, karabiber ve tuz serpildikten sonra kıyılmış ıspanak ve küçük küçük doğranmış margarin katılır. Çamfıstığının 1 kaşık kadarı bir kenara ayrılır ve geri kalanı kuşüzümüyle birlikte karışıma atılır. Karışım iyice karıştırılıp birbirine yedirilince bir kenara bırakılır. Buzdolabında 1saat saat kadar dinlendirilmiş hamurdan önce merdaneyle sonra oklavayla çok ince bir yufka açılır, bununla tepsinin altı ve kenarları örtülür. Artan yufka makasla kesilerek toplanır ve tekrar tepsinin üzerini örtecek büyüklükte bir yufka açılır.
Yufka tepsinin içine yayılınca porselen kâsedeki harç içine dökülür ve bir spatulayla düzeltilir. Bunun üzerine daha önce hazırlanmış olan küçük yufka örtülür ve tepsi kenarlarında alttaki yufkayla üstteki yufkanın uçları iki parmakla bastırılarak birbirine yapıştırılır.
Bir kenarda duran 3. yumurtanın akıyla 4. yumurta hafifçe çırpılır ve bir fırçayla böreğin üzerine sürülür. Bir kenara ayrılmış çamfıstığı da böreğin üzerine serpiştirildikten sonra tepsi 180°C'de ısıtılmış fırına sürülüp 40-45 dakika kadar tutulur. Bu süre sonunda tepsi fırından çıkarılır ve olduğu gibi sofraya götürülüp sıcak sıcak servis yapılır.
Yukarıda tarifi yapılan böreği herkes yiyebilir. Midesi sağlam olan kişiler ise isterlerse bunun soğanlısını yapabilir. Soğanlısı da hemen hemen aynı biçimde yapılır.
Bir tavaya yağ konur ve ısıtılır. Buna rendelenmiş soğan katılır ve pembeleşinceye kadar kavrulur. Soğan renk değiştirince kıyılmış olan tavuk etiyle salam ve sosis katılır, baharat ve tuz da serpildikten sonra 5 dakika kadar karıştırılarak kavrulur. Bu sürenin sonunda haşlanmış ve kıyılmış ıspanak katılır. Biraz daha karıştırılarak kavrulur. Kuşüzümüyle çamfıstığı katılır ve birkaç defa daha karıştırılıp tava ateşten alınır ve bir kenarda soğumaya bırakılır. Harç ılıyınca tepsideki hamurun içine boşaltılır ve spatulayla yayılır. Bundan sonrası diğer yapılış biçimiyle aynıdır.

• Kontes Böreği

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
300 gr un, 150 gr margarin,
160 gr gravyer peyniri, 5 yumurta,
1 su bardağı süt, 1 fiske cevz-i bevva,
250 gr sosis, 250 gr lor peyniri,
2 çorba kaşığı zeytinyağı,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: 250 gr un, hamur yoğurma mermerinin üzerine elekten geçirilerek konur. Unun ortası çukurlaştırılır ve yumuşatıldıktan sonra küçük parçalara bölünmüş 125 gr yağ konur. 1 yumurta da kırıldıktan sonra hamur yoğurulmaya başlanır.

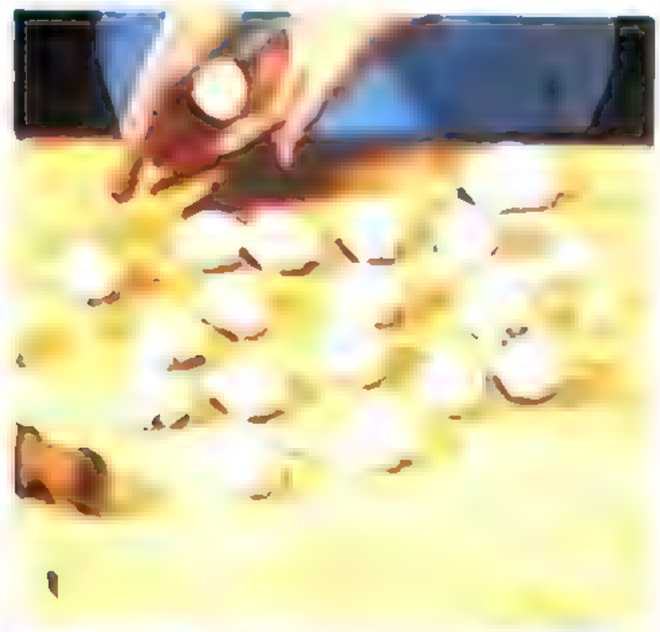
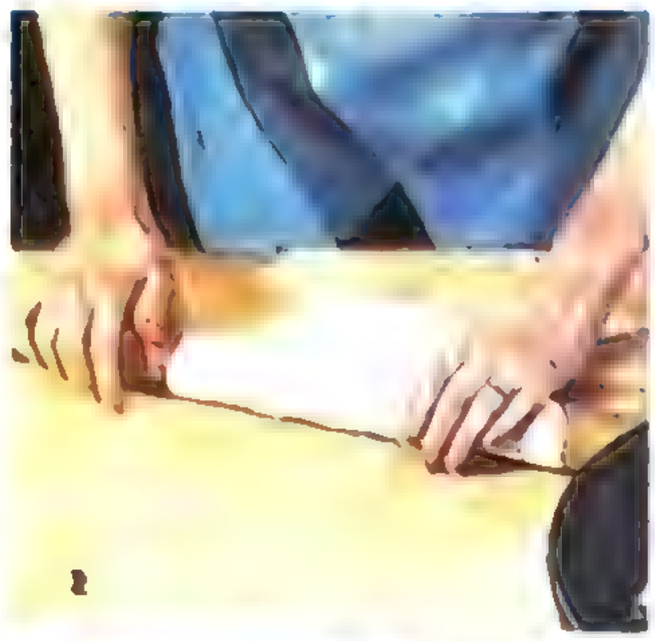
Hamur yoğurulurken içinde 1 kahve kaşığı tuz eritilmiş 1/2 bardak sıcak su azar azar katılır. Böylece yapılan hamur iyice yoğurulduktan sonra, yuvarlanıp yağlı kâğıda sarılır ve buzdolabında 1 saat kadar dinlendirilir.
Diğer tarafta büyük bir fırın tepsisi veya tava yağlanır ve unlanır.
Gravyer peyniri tavla zarı büyüklüğünde doğranır. Sosisler makineden geçirilerek kıyma haline getirilir. Kalan yağla 2 kaşık zeytinyağı bir tavaya konur içine sosis kıyması da atıldıktan sonra kap ateşe oturtulur. Tahta bir kaşıkla karıştırılarak kavrulur.
Artan un büyük porselen bir kâseye boşaltılır. Bunun üzerine kalan yumurtaların sarıları katılır ve çırpılarak un yumurtalara yedirilir. Sonra bu unlu yumurtayı çırpmaya devam edilirken incecik akıtılacak kaynar süt yedirilir. Çırpmaya ara vermeden iyice ezilmiş lor peyniri, cevz-i bevva, tuz ve karabiber katılır.
Karışım iyice birbirine yedirilince, bir başka kâsede çırpılarak kar köpüğü haline getirilmiş yumurta akları bu karışıma azar azar katılıp yedirilir.
Dinlenmiş hamur, una bulanmış mermerin üzerine konur ve bir merdaneyle fırın tepsisini ve kenarlarını kaplayacak büyüklükte yufkalar açılır. Açılan yufkayla tepsi veya tavanın içi döşenir. Bunun üzerine kavrulmuş sosis kıyması ve ufak ufak doğranmış gravyer peyniri yayılır. En üste porselen kâsedeki karışım konduktan sonra tepsi 165°C'deki fırında 35-40 dakika kadar tutulur.
İstenilirse 1 yumurta hafifçe çırpılıp, tepsi fırından çıkarılmadan 5 dakika önce böreğin üzerine fırçayla sürülür. Börek tekrar fırınlanır. 5 dakika sonra yüzü güzelce kızarınca tepsi fırından çıkarılır, dilimlenir ve sıcak sıcak servis yapılır.

• Sultan Abdülâziz Böreği

Sultan Abdülâziz, Fransa'yı ziyareti sırasında Türk Büyükelçiliği'nde bir ziyafet vermişti.
Bu ziyafette Osmanlı İmparatorluğu'nun ünlü aşçıları, davetlileri şaşkına çevirecek yemekler pişirdiler. Bu ziyafette yapılmış bir börek çok beğenilmişti. Abdülâziz'in aşçıbaşısı bu böreği Paris'te yaparken krema veya yoğurt kaymağı yerine doğrudan doğruya taze kaymak, lor peyniri yerine de Avrupa'da bu peynirin benzeri olan " ricotta " Fransızların deyimiyle de " caillebotte " kullanmıştı. Kaşar peynirinin yerini ise " parmican peyniri " almıştı.

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
Hamuru için: *1/2 kg un, 3 çorba kaşığı ayçiçeği yağı, yeteri kadar tuz.*
Harcı için: *300 gr lor peyniri, 50 gr tereyağı, 50 gr kaşar peyniri, 1 kg ıspanak (pazı da olabilir), 1 demet maydanoz, 1 diş sarmısak, 1 tutam mercanköşk, 7 yumurta, 5 çorba kaşığı ayçiçek yağı, yeteri kadar tuz ve karabiber, 2 çorba kaşığı krema (yoğurt kaymağı da olabilir).*

Yapılışı: Yarım kg un yoğurma mermerinin üstüne elenerek dökülür. Sonra unun ortası çukurlaştırılır ve buraya üç tutam tuz, üç çorba kaşığı ayçiçek yağı dökülür. Azar azar sıcak su katılarak un hamur durumuna getirilir. Hamur iyice yoğurulduktan sonra yirmi eşit parçaya bölünür. Bunlardan iki parça birleştirilir. Böylece ondokuz parça hamurunuz olacaktır. Bu parçalar ayrı ayrı yuvarlanıp top durumuna getirilir (resim 1) ve hepsi bir büyük porselen kaba yerleştirildikten sonra nemli bir bezle örtülür.

Ispanaklar iyice temizlenir sert sapları ayıklanıp atılır. Bol suda iyice yıkandıktan sonra tuzlu kaynar suda pişirinceye kadar haşlanır. Ispanak veya pazı iyice haşlandıktan sonra suyu süzülüp ince ince kıyılır. Bir tavaya 30 gr tereyağı, 2 çorba kaşığı ayçiçek yağı konur. Yağ ısınınca içine haşlanıp doğranmış ıspanak, kıyılmış maydanoz ve sarmısak atılır. Tahta kaşıkla karıştırılarak 5 dakika kadar kuvvetli ateşte kavrulur. Tava ateşten indirildikten sonra sebzenin üstüne rendelenmiş kaşar peyniri, bir tutam mercankösk, yeteri kadar karabiber ve tuz serpilir. Tahta kaşıkla iyice karıştırılır. Lor peyniri ezilerek ince delikli tel süzgeçten geçirilir. Buna bir tutam tuz, iki çorba kaşığı krema (veya yoğurt kaymağı) katılır.

Merdane veya oklavayla hamur toplarından biri açılarak ince bir hamur yaprağı haline getirilir (resim 2). Sonra bu hamur iyice ayçiçek yağına bulanmış orta boy bir tepsinin içine yayılır (resim 3).

Bu işlemi rahat yapabilmek için önce hamur merdaneye sarılır sonra yavaş yavaş açılarak tepsinin içine bırakılır (resim 3). Böylece hamur daha düzgün bir biçimde yayılmış olur. Hamurun üstü bir fırçayla yağlandıktan (resim 4) sonra ikinci hamur topu da yukarıda anlatılan biçimde açılıp tepsiye yerleştirilir (resim 5) ve bunun da üstü fırçayla yağlanır. Böylece tepsiye dokuz tabaka hamur yayılır (Her hamur tabakasını yağlamayı unutmayın).

Dokuzuncu kattan sonra hamurun üzerine ıspanaklı karışım dökülerek (resim 6) bir spatulayla yayılır. Üstü açılmış bir yaprak hamurla örtülüp (resim 7) üstü fırçayla yağlandıktan sonra lor peyniri karışımı konup bu da spatulayla düzenli bir biçimde yayılır (resim 8). Sonra iyice yıkanmış bir yumurtadan yararlanarak lor peyniri karışımının üstünde altı tanesi yanlarda, biri ortada olmak üzere yedi tane çukur açılır.

Bunun üstüne de bir hamur tabakası yayıldıktan sonra fırçayla yağlanır. Sonra yine yumurtadan yararlanarak lor peyniri karışımı üzerinde açılmış çukurların yerleri çukurlaştırılır (resim 9).

Bu çukurlara bir yumurta kırılır (resim 10). Yumurtaların kabuklarında kalan akları ortadaki çukura süzülür. Böylece bütün yumurtaların kırılması sona erince ortadaki çukur da sadece yumurta aklarıyla dolmuş olur. Yumurtaların üstüne kalan erimiş tereyağı dolaştırarak döküldükten sonra bir tabaka hamur yayılır (resim 11). Bunun üstü de fırçayla yağlandıktan sonra kalan hamurlar da her katın arası yağlanarak üst üste yerleştirilir (resim 12).

İri hamur sona bırakılır. Bu parça tepsinin çevresini örtecek kadar büyük açılır. Tepsiye yerleştirince dışarı sarkan bölümü makasla veya bir bıçakla (resim 13) kesilir.

Hamur yaprağının kenarları tepsinin yan tarafından alta kıvrılır. Makasla kesilen hamur yuvarlanarak uzun ve süslü bir biçim verilir. Bununla bu böreğin çevresi (resim 14) ve üstü çeşitli biçimlerde süslenir. Sonra sivri bir çatalla fazla derinlere inmemek üzere hamurun yüzü çeşitli yerlerden delinir (resim 15).

Böreğin üstü hafifçe çırpılmış yumurtayla bulandıktan sonra tepsi çok kızgın bir fırına sürülür ve bir saat kadar pişirilir.

Tepsi fırından çıkarılınca sofraya götürülüp keskin ve geniş ağızlı bir bıçakla altıya bölünür ve hemen tabaklara konarak servis yapılır. Bu böreğin iyi netice vermesi için pişirmeden önce her tabaka hamurun arası üflenir. Böylece her tabakanın arasına girecek hava, hamurun daha iyi pişmesini sağlayacaktır. Bu börek hazır yufkayla da pişirilebilir.

• Pirinç Pilavı

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
2 su bardağı pilavlık pirinç, 3 su bardağı et suyu (veya tavuk suyu), 150 gr tereyağı, yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Pirinç ayıklanır. Derin bir kaba alınan pirincin üstüne bir tutam tuz serpildikten sonra üstünü örtecek kadar ılık su dökülür. Pirinç, 20 dakika kadar sıcak suda bekletildikten sonra, suyu dökülür ve birkaç defa soğuk suyla yıkanır ve suyunun süzülmesi için süzgece alınır (pirinçler iki avuç arasında fazla sıkılmadan ovalanarak yıkanmalıdır. Pirinç fazla sıkılırsa kırılır ve pilavı da tane tane olmaz, lapalaşır).

Tencereye yağ konur ve ateşe oturtulur. Yağ hafifçe kızınca, sıcak et suyu katılır. Yeteri kadar tuz serpildikten sonra, tenceredeki su kaynamaya bırakılır. Su kaynamaya başlayınca, içine yıkanmış ve suyu süzülmüş pirinç atılır.

Pirinçler kaşıkla birkaç defa karıştırıldıktan sonra, tencerenin kapağı kapatılır ve kısık ateşte pişmeye bırakılır.

Pirinç suyunu çekince (tencerenin hafifçe cızırdamasıyla anlaşılır), pirinçler pişmişse tencerenin ağzına bir peçete konur, üstüne kapak kapatılır ve pilav 5-10 dakika kadar kıvılcım ateşinde veya çok hafif ateşte (ateş iyice kısıldıktan sonra üstüne sac konur, tencere bu sacın üstüne oturtulur) demlendirilir.

Pilav demlendikten sonra, kevgirle birkaç defa karıştırılır ve servis tabağına alınır.

• İç Pilav

Kullanılacak malzeme:
2 bardak pilavlık pirinç, 3,5 subardağı su (et veya tavuk suyu da olabilir), 3 çorba kaşığı tereyağı veya margarin, 2 olgun domates (veya 1 çorba kaşığı domates salçası), yarım kuzu ciğeri (veya herhangi bir kümes hayvanının ciğer ve katısı), 50 gr çamfıstığı,50 gr kuşüzümü, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Tencereye iki kaşık yağ ile kabuğu soyulmuş ve çekirdekleri çıkarıldıktan sonra tavla zarı büyüklüğünde doğranmış domates konur, diriliği gidecek kadar pişirilir. Ciğerin zarı soyulur, tavla zarı büyüklüğünde doğranır. Pirinç ayıklanıp yıkanır ve suyu iyice süzülür. Başka bir tencereye 3,5 su bardağı et suyu ile karabiber ve tuz konup kaynatılır.
Bir kaşık yağ ile ayıklanıp yıkanmış çamfıstığı tavaya konur ve ara vermeden karıştırılarak kavrulur. Fıstıklar pembeleşince, doğranmış ciğer katılır ve karıştırmaya devam ederek 2-3 dakika kadar kavrulur.
Ciğerin rengi dönmeye başlayınca, tavadaki malzeme yıkanmış ve süzülmüş kuşüzümleriyle birlikte kaynamakta olan et suyuna konur. Yeni konulan bu malzemeyle birlikte kaynamaya başlayınca, et suyuna domatesli yağ ilave edilir. Karışım tekrar kaynamaya başlayınca, yıkanıp suyu süzülmüş pirinç atılır, bir-iki defa karıştırılarak tencerenin kapağı kapatılır ve 10-15 dakika kadar kuvvetli ateşte pişirildikten sonra ateş hafifletilir ve pilav pişmeye bırakılır. Pilav pişince tencerenin ağzına peçete konur, üstüne tencerenin kapağı da kapatıldıktan sonra 5-10 dakika kıvılcım ateşinde veya çok hafif ateşte (ateş iyice hafifletildikten sonra, üstüne saç konur ve tencere üstüne oturtulur) demlenmeye bırakılır.
Pilav demlendikten sonra, kevgirle harmanlanıp servis tabağına alınır ve sıcak sıcak servis yapılır.

• Domatesli Pirinç Pilavı

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
2 su bardağı pilavlık pirinç, 3 su bardağı et suyu veya su (tavuk suyu da olabilir), 150 gr tereyağı, 3 iri domates, yeteri kadar tuz

Yapılışı: Pirinç bir tepside ayıklanır. Sonra üstüne pirinci örtecek ölçüde ılık su konur. Su iyice soğuyuncaya kadar bekletilir.
Pirincin suyu soğuyunca dökülür ve duru bir su çıkıncaya kadar pirinçlerin kırılmamasına özen gösterilerek avuç içinde hafifçe ovalaya ovalaya birkaç defa soğuk suyla yıkanır. En sonuncusunda suyu iyice süzdürülür.
Bir tencereye yağın yarısı konur. Yağ hafifçe kızınca kabukları soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış küçük küçük doğranmış domatesler katılır. Domatesler iyice ezilinceye kadar karıştırılarak pişirilir.
Domates salça halini alınca buna et suyu katılır. Tuzu serpilir. Salçalı et suyu kaynamaya başlayınca içine yıkanmış ve suyu süzdürülmüş pirinç atılır. Birkaç defa karıştırıldıktan sonra tencerenin kapağı kapatılır ve pilav orta ateşte pişmeye bırakılır.
Pilav pişince kalan yağ küçük bir tavada kızdırılır ve gezdirilerek pilavın üstüne dökülür. Tencerenin ağzına bir peçete örtüldükten sonra kapağı kapatılır ve pilav 5-10 dakika kadar kıvılcım ateşinde veya çok kısık ateşte demlenmeye bırakılır. Pilav demlendikten sonra kevgirle şöyle bir karıştırılır ve servis tabağında servis yapılır.

• Tavuklu Taskebaplı Pilav

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
3 su bardağı pirinç, 300 gr tavuk karaciğeri, yüreği ve taşlığı, 2 çorba kaşığı haşlanıp ince ince doğranmış göğüs eti, 100 gr margarin, 100 gr rendelenmiş kaşar peyniri, 25 gr mantar, 200 gr iç bezelye, 1 su bardağı sek kırmızı şarap, 2 baş küçük soğan, 1 demet maydanoz, 1 havuç, 6 su bardağı et

suyu, 4 çorba kaşığı zeytinyağı,
2 çorba kaşığı kurutulmuş ekmek tozu, 1 paket safran,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Ödü dikkatle alınıp atıldıktan sonra tavuğun ciğeri, yüreği ve katısı iyice temizlenip yıkanır, kuşbaşı doğranır ve süzgece alınarak süzülmeye bırakılır.
Taskebabı için, çok ince doğranan 1 baş soğan, 30 gr margarin ve 2 kaşık zeytinyağıyla birlikte tencereye konur. Soğan pembeleşinceye kadar kavrulur.
Soğan pembeleşince, önceden ılık suda ıslatılmış olan mantarlar suyu süzülerek soğanın içine atılır. Mantarlar 1-2 dakika kavrulduktan sonra içine şarap, tuz ve karabiber ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Kaynamaya başlayınca küçük parçalar halinde doğranıp yürek ve katı ile 2 çorba kaşığı göğüs eti atılır (ciğerler atılmamalıdır) ve pişirilir. Tencereyi ateşten almadan 10 dakika önce ciğerler atılır ve 10 dakika kadar pişirildikten sonra ateşten alınır.
Başka bir kapta bir kaşık un, ceviz büyüklüğünde margarinin içinde pembeleşinceye kadar kavrulur ve ateşten alınmış tenceredeki malzemeye katılıp karıştırılır (kavrulmuş un taskebabının suyunun daha koyu ve lezzetli olmasını sağlar). Ayıklanıp yıkanmış ve ince ince doğranmış maydanoz taskebabının üzerine serpilir.
Pilav için, tencereye 30 gr margarin ile 2 çorba kaşığı zeytinyağı konup ateşe oturtulur. 1 baş soğan rendelenip tencereye atılır ve pembeleşinceye kadar kavrulur. Önceden ılık tuzlu suda 20 dakika kadar ıslatılmış olan pirinç birkaç defa yıkandıktan sonra tencereye boşaltılır. Tuz serpilir, birkaç dakika kavrulur. Üzerine sıcak et suyu dökülüp pilav pişirilir. Pilav ateşten alınmadan önce, safran suda veya et suyunda eritilerek pilava katılır ve birkaç defa karıştırılır. Hemen arkasından rendelenmiş kaşar peynirini de kattıktan sonra pilav harmanlanır.
Ortası delik bir pasta kalıbının dibine ve kenarlarına kurutulmuş ekmek tozu serpilir ve pilav kalıba boşaltılır, aralarında boşluk kalmaması için kaşıkla pilavın üzerine iyice bastırılır. Kalıba yerleştirilen pilav kızgın fırında 15 dakika kadar pişirilir.
Bu arada haşlanan iç bezelyelerin suyu süzülüp 1 çorba kaşığı margarinle sote edilir. Garnitür olarak bezelyenin bir kısmı ayrılır, kalanı taskebabına katılarak karıştırılır.
Kalıp, fırından çıkarılıp ters çevrilerek pilavın biçimini bozmadan servis tabağına aktarılır. Bezelyeli taskebabı sıcak olarak pilavın ortasındaki boşluğa dökülür. Pilavın ortasındaki boşluk, kebabın hepsini almazsa kalanı pilavın kenarına dökülür.
Havuç, üzeri kazınarak temizlenip yıkanır, yuvarlak ince dilimler halinde doğranıp haşlanır. Haşlanmış havuçlar margarinde sote edilir. Pilavın üstü ve çevresi garnitür olarak ayrılmış bezelyeler ve havuçla süslenerek, sıcak sıcak servis yapılır.

• Sultanreşat Pilavı

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
1 patlıcan, 1/2 kg pirinç, 8 çorba kaşığı tereyağı, 2 çorba kaşığı un, 1 iri domates, 200 gr kıyma, 1 dilim bayat ekmek içi, 3,5 su bardağı et suyu, yeteri kadar tuz vekarabiber.

Yapılışı: Temizlenmiş pirinç ılık tuzlu suda 1 saat kadar ıslatılır. Sonra 4-5 defa bol suda yıkanır ve süzülmesi için süzgece konur.
4 çorba kaşığı tereyağı tencereye konur ve kızdırılır. Yağ kızınca içine suyu süzülmüş pirinçler atılır ve karıştırılarak 4-5 dakika kavrulur. Pirinçler kavrulunca kaynar durumdaki tuzlu et suyu katılır. 3 dakika karıştırılarak kaynatılır. Sonra tencerenin ağzı örtülür ve orta ateşte 17-20 dakika pişirilir. Diğer tarafta kabuğu soyulmuş patlıcanlar zar gibi ince doğrandıktan sonra unlanır ve içinde kızdırılmış 2 kaşık tereyağı bulunan tavaya atılır. Börek gibi kızaran patlıcanlar kevgirle tavadan alınır, yağı süzüldükten sonra tabağa konur.
İri bir domatesin kabuğu soyulur, çekirdekleri çıkarılır ve ince ince doğranır. Bir tencereye domates ve 1 çorba kaşığı tereyağı konur. Tencerenin kapağı örtülerek kuvvetli ateşte 5 dakika kadar pişirilir.
Bir dilim bayat ekmeğin kabuğu çıkarılır, suda ıslatıldıktan sonra sıkılarak suyu çıkarılır. İyice ufalandıktan sonra kıymanın içine katılır. Tuz ve karabiber de serpilerek kıyma iyice yoğurulur. Sonra fındık büyüklüğünde köftecikler yapılır. Una bulanarak içinde 1 çorba kaşığı kızgın tereyağı bulunan tavaya atılır ve kızartılır. Kızaran köftecikler kevgirle alınır ve henüz ateşten indirilmemiş domatesin içine atılır.
Pilav pişince sıcak bir yerde tutulan patlıcan, domates ve köftecikler üzerine konur, bir defa karıştırıldıktan sonra 15-20 dakika dinlendirilir ve servis yapılır.

• Alipaşa Pilavı

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
1/2 kg pirinç, 3,5 su bardağı et suyu (veya tavuk suyu), 200 gr kıyma, 1 dilim bayat ekmek içi, 1 kahve fincanı çamfıstığı, 6 çorba kaşığı tereyağı, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Pirinç ayıklandıktan sonra ılık tuzlu suyun içine atılır ve en az

1 saat bu suda ıslatılır. 4-5 defa bol suda yıkandıktan sonra sularının süzülmesi için süzgece konur.
Bir tencereye 4 çorba kaşığı tereyağı konur. Yağ kızınca içine suyu süzülmüş pirinç atılır ve tahta bir kaşıkla karıştırarak 4-5 dakika kavrulur. Sonra kaynar durumdaki et suyu (veya tavuk suyu) ve yeteri kadar tuz katıldıktan sonra 3 dakika kadar karıştırılarak kaynatılır.
Tencerinin kapağı örtülür ve orta ateşte 18-20 dakika pişirilir. Pilav piştikten sonra 15-20 dakika dinlendirilir.
Diğer tarafta bir dilim ekmeğin kabuğu çıkarılır, suda ıslatıldıktan sonra sıkılarak suyu çıkarılır. İyice ufalanır ve kıymaya konur. Yeteri kadar tuz ve karabiber de serpildikten sonra kıyma iyice yoğrulur.
Bu kıymayla fındık büyüklüğünde köftecikler yapılır ve içinde iki çorba kaşığı kızgın tereyağı bulunan tavada güzelce kızartılır.
Çamfıstıkları da tavadaki yağda aynı biçimde pembeleşinceye kadar kızartılır.
Dinlendirilen pilav servis tabağına boşaltılıp, üzerine çamfıstığı ve köfteler serpiştirilerek servis yapılır.

• Arpa Şehriyeli Pirinç Pilavı

Kullanılacak malzeme (4 kişilik): *2,5 su bardağı pirinç, 3 su bardağı su, 100 gr tereyağı, yeteri kadar tuz, 3 çorba kaşığı tereyağı (şehriyesi için), 1 kahve fincanı arpa şehriye.*

Yapılışı: Pirinç bir tepside ayıklanır ve üstünü kaplayacak miktarda ılık su konur ve iyice soğuyuncaya kadar pirinç suda bekletilir.
Su soğuyunca pirinçlerin kırılmamasına dikkat edilerek birkaç defa ovulur, sonra suyu dökülür. Pirinç-

lerden duru bir su çıkıncaya kadar soğuk suyla yıkanır, en sonuncusunda suyu iyice süzdürülür.
Bir tencereye tereyağı konur. Sonra 3 su bardağı su ve 1,5-2 çorba kaşığı tuz katılır, kaynamaya bırakılır.
Diğer tarafta arpa şehriye 3 çorba kaşığı yağ içinde kızarıncaya kadar kavrulur. Şehriyeler iyice kavrulunca kevgirle alınır ve içinde bol kaynar su olan bir tencerede yarım saat haşlanır. Şehriyeden artan yağ kaynamakta olan pilav suyuna dökülür.
Pilav suyu iyice kaynayınca suyu süzdürülmüş pirinç ve kavrulduktan sonra haşlanmış şehriye tencereye konur.
Tahta kaşıkla bir-iki defa karıştırıldıktan sonra tencerenin kapağı kapatılır ve pirinçler suyunu çekinceye kadar orta ateşte pişmeye bırakılır.
Pilav suyunu tamamen çekince tencerenin üstüne bir peçete, bunun üzerine de tencerenin kapağı kapatılır ve mümkünse kıvılcımlı ateşte, olmazsa çok kısık ateşte 5-10 dakika pilav demlendirilir.
Tencere ateşten idirilmeden önce kevgirle pilav bir defa karıştırılıp servis tabağına alınır ve hemen servis yapılır.

• Karidesli Pilav

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
2 su bardağı pirinç, 200 gr karides, 3 su bardağı et suyu, 150 gr tereyağı, 100 gr beyaz peynir, 100 gr kaşar veya parmican peyniri, 30 gr margarin, 1 kaşık un, 1/2 lt süt, 150 gr çiğ krema, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Sade pilav pişirilir (Bkz. Hamur İşleri - Pirinç Pilavı).
Diğer tarafta margarin bir tencereye konup ateşe oturtulur. Yağ eridikten sonra un eklenir, tahta kaşıkla karıştırılarak yağa yedirilir. Karıştırmaya ara vermeden kaynar süt sicim gibi akıtılarak yağlı una yedirilir, sos 5 dakika karıştırılarak pişirilir. Ateşten indirilince rendelenmiş kaşar peyniri, çırpılmış çiğ krema, yeteri kadar tuz ve biber katılıp karıştırılır.
Karidesler haşlandıktan sonra kabukları soyulur ve sosun yarısıyla birlikte, hazırlanmış olan pilava karıştırılır. Sonra pilav ısıya dayanıklı cam tencereye boşaltılıp üzeri spatulayla düzeltilir. Üzerine dilimlenmiş beyaz peynir dizilir. En üste kalan sos yayılır ve tencere önceden kızdırılmış fırına sürülür, 10

dakika sonra fırından çıkarılır ve servis saatine kadar sıcak bir yerde bekletilir.

• Bezelyeli Paşa Pilavı

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
2 su bardağı pilavlık pirinç, 2,5 su bardağı et suyu (veya tavuk suyu), 3,5 kaşık tereyağı, 50 gr kuyrukyağı, 50 gr rendelenmiş kaşar peyniri, 1 küçük kutu bezelye, 1 baş soğan, 1 körpe havuç, 1 sap kereviz, birkaç sap maydanoz, 2 çorba kaşığı zeytinyağı, yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Havucun üstü kazınır, bol suda yıkanır ve rendelenip bir tencereye konur. Soğan rendelendikten sonra yarısı havucun üstüne katılır. Kereviz ve maydanoz yaprakları yıkandıktan sonra ince ince doğranır ve havucun üstüne ilave edilir. Bir bardak su ve yeteri kadar tuz katıldıktan sonra tencere orta ateşe konur ve sebzeler iyice haşlanır. Tencerede su azalırsa sıcak su katılır, ancak sebzeler piştiğinde kalan suyun yarım bardaktan fazla olmaması gerekir. Sebzeler iyice dağılınca tahta kaşıkla ezilerek ince delikli bir süzgeçten geçirilir.

Pilavın pişeceği tencereye tavla zarı büyüklüğünde doğranmış kuyrukyağı atılır, tencere kuvvetli bir ateşe oturtulur. Kuyrukyağı eriyip de kıkırdağı nar gibi kızarınca bir kevgirle kıkırdaklar, yağları süzdürülerek tencereden çıkarılır ve bir kenara bırakılır. Tenceredeki yağa 1 kaşık zeytinyağı katılır ve içine kalan rendelenmiş soğan katılır, karıştırılarak kavrulur. Ayıklandıktan sonra yıkanmış pirinçle yarım bardak sebze suyu. 2,5 su bardağı et suyu ve tereyağı ilave edilerek pilav pişirilir (Bkz. Hamur İşleri - Pirinç Pilavı).

Diğer tarafta konserve kutusundan çıkarılan bezelyeler, içinde bir kaşık kızgın zeytinyağı bulunan tencerenin içine atılır. Kızarmış kuyrukyağı kıkırdakları da katıldıktan sonra karıştırılarak 10 dakika kadar pişirilir. Pilav pişince bezelyeler içine atılır. Şöyle bir karıştırıldıktan sonra bir kenarda demlenmeye bırakılır. Sonra servis tabağına aktarılır, üzerine rendelenmiş peynir serpildikten sonra servis yapılır.

• Piliçli Pilav

Kullanılacak malzeme (5 kişilik):
2 bardak tepeleme pilavlık pirinç, 3 su bardağı tavuk suyu, 100 gr margarin, 2 çorba kaşığı silme tuz, 1 piliç (1 kg'lık), 2 çorba kaşığı margarin, 1 çorba kaşığı su, yeteri kadar tuz, karabiber, 1/2 su bardağı beyaz şarap, 2 çorba kaşığı zeytinyağı, 1 baş soğan.

Yapılışı: Pirinç, tavuk suyu, margarin, 2 silme çorba kaşığı tuzla pilav pişirilir (Bkz. Hamur İşleri - Pirinç Pilavı).
Diğer tarafta piliç temizlenir, bol suda iyice yıkanır. Sonra piliç parçalara ayrılır.
Bir tavaya zeytinyağı, 2 çorba kaşığı margarin konur hafifçe ısıtılır. Yağ ısınınca rendelenmiş soğan katılır ve tahta kaşıkla karıştırılarak kavrulur. Soğanın rengi pembeleşince piliç parçaları katılır, çevrilerek her tarafları nar gibi kızartılır.
Piliç iyice kızarınca tuzu ve biberi serpilir, şarap ve su ilave edilip tavanın kapağı kapatılır. Piliç parçaları ara ara çevirilerek iyice pişirilir.
Pilav demlendikten sonra servis tabağına aktarılır. Piliç parçaları da pilavın üstüne yerleştirildikten sonra pilicin suyu (çoksa biraz kaynatılıp koyulaştırılır) gezdirilerek dökülür ve sıcak sıcak servis yapılır.

• Kafesli Pilav

Kullanılacak malzeme:
2 su bardağı pilavlık pirinç, 2 su bardağı un, yarım bardak konserve bezelye, 1 yumurta, 4 su bardağı et suyu (veya tavuk suyu), 50 gr iç antepfıstığı,

3,5 çorba kaşığı margarin, yarım kuzu ciğeri (veya aynı miktarda kümes hayvanı ciğeri), yeteri kadar karabiber ve tuz.

Yapılışı: Zarı soyulduktan sonra tavla zarı büyüklüğünde doğranmış ciğer, yarım kaşık yağda tahta kaşıkla karıştırılarak sote edilir.
Et suyu, pirinç, tuz, karabiber ve 1 kaşık yağla pilav pişirilir (Bkz. Hamur İşleri - Pirinç Pilavı).
Suyu süzülmüş konserve bezelye yarım kaşık yağda, tahta kaşıkla karıştırarak sote edilir.
Pilav demlenince, sote edilmiş bezelyeyle sote edilmiş ciğer katılır, 1- 2 defa karıştırılır.
Un elenir, 1 kaşık yağ, tuz ve yumurta katılarak yoğurulur. Elde edilen katı hamur merdaneyle 0,5 cm kalınlığında açılır (istenirse hazır yufka kullanılabilir). Açılan hamur 0,5 cm eninde şeritler halinde kesilir
Ateşe dayanıklı cam bir kaba yağlandıktan sonra hamur şeritleri birer fıstık girebilecek aralıklarla ve kafes şeklinde yerleştirilir. Kabukları çıkarılmış antepfıstıkları hamur aralıklarına yerleştirilir.
Hazırlanmış olan bezelyeli ve ciğerli pilav hamurun üstüne boşaltılıp bastırılır. Kabın kenarından taşan hamur parçaları kesilip merdaneyle yeniden açılır ve ince şeritlere bölünerek pilavın üstüne kafes şeklinde yerleştirilir. Ateşe dayanıklı olan kap, orta hararetli fırına sürülür ve hamurlar fırına sokulup hamur pembeleşinceye kadar pişirilir. Fırından alınınca, servis tabağına başaşağı ederek aktarılır ve sıcak sıcak servis yapılır

• Hamsili Pilav

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
1 kg hamsi, 1/2 kg pirinç, 3 baş orta büyüklükte soğan, 2 kahve fincanı kuşüzümü, 1 tatlı kaşığı karabiber, 1,5 kahve fincanı çamfıstığı, 1 su bardağı ayçiçek yağı, yeteri kadar tuz, 300 gr tereyağı.

Yapılışı: İnce ince doğranmış soğanlar 1/2 su bardağı zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavrulur. İyice yıkanmış ve süzülmüş pirinç çamfıstığıyla birlikte soğanın içine katılır. 2-3 dakika kavrulduktan sonra 3 su bardağı sıcak su ve yağ katılır. Tencerenin kapağı örtülerek pilav pişirilir.
Diğer tarafta kılçıklarından ayrılarak fileto haline getirilir. Ayçiçek yağı tavaya boşaltılıp kuvvetli ateşte kızdırılır ve hamsiler kızartılır. Kızarmış hamsilerin yarısı tencerenin dibine sırayla dizilir. Pişen ve henüz dinlendirilmemiş durumdaki pilava kuşüzümü katıldıktan sonra pilav hamsilerin üstüne boşaltılır. Pilavın üstüne de kalan hamsiler dizildikten sonra tencerenin kapağı örtülerek pilav kıvılcım ateşinde veya çok hafif ateşte 15 dakika demlenmeye bırakılır. Sonra ters çevrilerek servis tabağına boşaltılır ve sıcak sıcak servis yapılır.

• Pastırmalı Makarna

150 gr pastırmanın çemeni ayrılır ve pastırma şerit biçiminde ince ince kesilir. 1,5 çorba kaşığı tereyağı tencereye konur ve ateşe oturtulur. Yağ kızmadan, içine bir tatlı kaşığı kadar çemen atılıp karıştırılır. Yağ kızınca, kesilmiş pastırmalar ile 2 çorba kaşığı konserve bezelye katılır. Tencerenin kapağı kapatılarak 10 dakika kadar pişirilir.
5 bardak su ile yeterince tuz bir tencereye konur. Su kaynamaya başlayınca bir paket makarna konur ve birkaç defa karıştırdıktan sonra pişmeye bırakılır. Makarna suyunu çektikten sonra ateşten alınır ve kalan suyu süzülerek servis tabağına alınır. Tencerede pişirilen malzeme, makarnanın üzerine dökülür. Karıştırıldıktan sonra servis yapılır.
İsteğe göre, üstüne rendelenmiş kaşar peyniri serpilerek de servis yapılabilir.

• Kuskus Pilavı

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
16 su bardağı su, 3,5 çorba kaşığı tuz, 350 gr kuskus, 1 su bardağı tavuk suyu, 5 çorba kaşığı tereyağı.

Yapılışı: Tencereye su ve 3 çorba kaşığı tuz konur. Su kaynayınca içine kuskuslar boşaltılır ve 8 dakika haşlanır. Sonra kuskuslar ince delikli süzgeçten geçirilir. Birkaç defa soğuk suyla yıkandıktan sonra iyice süzülür.
Kuskusların haşlandığı boş tencereye tavuk suyu (veya et suyu) konur. Su kaynamaya başlayınca buna kuskuslar ve yeteri kadar tuz katılır ve orta ateşte 15-20 dakika kadar pişirilir.
Yemeğin suyu çekilip kuskuslar yumuşak bir duruma gelince eritilmiş 5 çorba kaşığı tereyağı katılır ve birkaç kere karıştırıldıktan sonra servis tabağına alınarak servis yapılır.

• Bezelyeli Spagetti

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
400 gr çubuk makarna, 2 sap pırasa, 2 körpe havuç, 1 sap kereviz, 300 gr iç bezelye, 5 adet zeytinyağlı ançuez, 1 çorba kaşığı tuzsuz domates salçası, 4 çorba kaşığı ayçiçek yağı, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Havuçların dış kısmı kazınarak temizlenir. Pırasaların dışındaki bir kat yeşillik ve baş kısımları kesilip atılır. Havuçlar ve pırasalar ince ince doğranır, ince kıyılmış kereviz yaprağıyla birlikte tencereye konulur. 4 çorba kaşığı ayçiçek yağı eklenerek tahta bir kaşıkla karıştırılarak kavrulur.

Tenceredekilerin rengi dönmeye başlayınca bir fincan sıcak suda eritilmiş domates salçası katılır. 1-2 defa karıştırdıktan sonra bezelyeler eklenir. Tencerenin kapağı örtülüp ara ara karıştırılarak iyice pişirilir (suyu yetmezse durumuna göre 1-2 fincan su eklenebilir). Tencere ateşten indirilmeden 1 dakika önce küçük parçalara bölünmüş ançuezler katılır.

Bu sos hazırlanırken bir başka kapta 3 çorba kaşığı tuz ve 16 su bardağı su kaynatılır. Kaynayınca makarnalar bütün halinde suya atılır. Diriliklerini fazla kaybetmeyecek biçimde haşlanınca ateşten indirilir ve süzgece boşaltılır. Üzerine bir tencere soğuk su dökülüp suyunun süzülmesi beklenir. Sonra makarnalar tenceredeki sosun üzerine boşaltılır.

Kevgirle birkaç kere karıştırdıktan sonra servis tabağına alınıp sofraya çıkarılır.

• Fırında Domatesli Makarna

Kullanılacak malzeme:
1 paket orta kalınlıkta çubuk makarna, 5 bardak su, 2 su bardağı süt, 1 baş orta boy soğan, 3/4 kahve fincanı un, 3 büyük boy domates veya 2 çorba kaşığı domates salçası, 1 kahve kaşığı karabiber, 2,5 çorba kaşığı tereyağı, 4 yumurta, 1,5 su bardağı rendelenmiş kaşar veya gravyer peyniri, yeteri kadar tuz.

Yapılışı: 5 bardak su ve yeteri kadar tuz konulan bir tencere kaynamaya bırakılır. Su kaynamaya başlayınca, makarnalar kırılmadan içine atılır ve 15-20 dakika kadar haşlanır. Makarnalar iyice yumuşayınca ateşten indirilir ve suyunun süzülmesi için süzgece boşaltılır.

Sosu için başka bir tencereye 2,5 çorba kaşığı tereyağı ile ince ince doğranmış soğan konur. Orta ateşte soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur.

Soğanlar pembeleşince un katılır ve hızlı hızlı karıştırılarak 2 dakika daha kavrulur. Yeteri kadar tuz ve karabiber serpildikten sonra, karıştırmaya ara vermeden azar azar ılık süt dökülür. Karışım, hızlı hızlı karıştırılarak koyu bir muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirilir. Bu kıvama gelince domates sosu katılır ve iyice karıştırıldıktan sonra, soğumaması için çok hafif ateşte bırakılır (domates sosu şöyle hazırlanır: domateslerin kabuğu soyulur, çekirdekleri çıkarılır ve küçük küçük doğrandıktan sonra tencerede 1/2 çorba kaşığı yağla birlikte kuvvetli ateşte pişirilir).

Makarnanın suyu iyice süzüldükten sonra, tencereye koyarak ateşe oturtulur. Üzerine sırasıyla 1,5 bardak rendelenmiş kaşar veya gravyer peyniri, domates sosu ve porselen veya cam bir kapta çırpılmış yumurtalar katılır ve iyice karıştırılır. Malzemenin tamamı hafifçe yağlanmış yüksekçe ve 20-22 cm çapındaki bir tepsiye yerleştirilir (bir veya daha çok kalıba da yerleştirilebilir).

Tepsi veya kalıp iyice kızdırılmış fırına konur ve sos katılaşıncaya kadar (40 dakika) pişirilir. Fırından alındıktan sonra ,15 dakika kadar dinlendirilir. Dinlendikten sonra bıçakla tepsi veya kalıbın kenarları sıyrılır, üstüne bir tabak konur ve ters çevrilerek tabağa aktarılır ve servis yapılır.

• Patlıcanlı Makarna

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
1/2 kg olgun domates, 3 patlıcan, 1 baş soğan, yarım demet maydanoz, 10 yaprak fesleğen, 4 çorba kaşığı zeytinyağı, 600-700 gr makarna, yeteri kadar tuz, karabiber, 1 sap kereviz, 1 havuç.

Yapılışı: Patlıcanların kabuğu soyulduktan sonra tavla zarı büyüklüğünde doğranır, tuzlanır ve tabağı eğik olarak konur.
Bu şekilde 1,5 saat kadar bu durumda bırakılan patlıcanların acı suyu akıtılır.
Ateşe dayanıklı cam tencereye ince ince doğranmış soğan, 2 çorba kaşığı zeytinyağı konur, tencere orta ateşe oturtulur kapağı kapatılır. Ara ara karıştırılarak soğan kavrulur, pembeleşince kabuğu soyulmuş ve küçük parçalar halinde doğranmış domates, tuz, karabiber rendelenmiş havuç ve kıyılmış maydanoz, kereviz yaprağı katılıp karıştırılır ve tencerenin kapağı kapatılıp içindekiler bir saat kadar hafif ateşte pişirilir.
Bir tavaya kalan zeytinyağı konur, orta ateşte kızdırılır. Yağ kızınca sıkılarak acı suyu iyice alınmış patlıcanlar içine atılır ve karıştırılarak 15 dakika kadar kızartılır.
Patlıcanlar kızarınca yağıyla birlikte sosun içine boşaltılır. Sonra hepsi 20 dakika daha ara ara karıştırılarak orta ateşte pişirilir. Tencere ateşten indirilmeden önce kıyılmış fesleğen üstüne serpilir ve kaşıkla bir-iki defa daha karıştırıldıktan sonra ateşten indirilir.
Diğer tarafta makarnalar haşlanır (Bkz. Pastırmalı Makarna). Makarnalar suyu süzüldükten sonra servis kâsesine aktarılır, üstüne pişmiş sıcak sos dökülür, şöyle bir karıştırıldıktan sonra servis yapılır.

• Borgeze Makarnası

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
600 gr çubuk makarna, 1/2 kg lor peyniri, 100 gr margarin, 200 gr Macar salamı, 100 gr rendelenmiş kaşar peyniri, 50 gr rendelenmiş gravyer peyniri, 1 çorba kaşığı un, 1 yumurta, 1/2 su bardağı çiğ krema, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Porselen yayvan bir kâseye, lor peyniri ve rendelenmiş kaşar peyniri konur, bir tahta kaşıkla iyice karıştırılarak birbirlerine iyice yedirilir. Bu arada peynirler tuzlanıp biberlenir.
Karıştırmaya ara vermeden çiğ krema katılıp peynirlere yedirilir.
Diğer tarafta süt kaynatılır. Salam makineden geçirilerek veya bıçakla ince ince kıyılarak kıyma haline getirilir.
Bol kaynar suda makarna haşlanır-

ken, bir başka kapta 30 gr yağ, un, süt ve tuzla bir beşamel sos (Bkz. Soslar - Beşamel Sos) hazırlanır.
Beşamel sos pişince ateşten indirilir ve hemen içine rendelenmiş gravyer peyniri katılıp iyice karıştırılır. Karıştırmaya ara vermeden bir yumurtanın sarısı katılarak iyice yedirilir.
Haşlanan makarnanın suyu süzülür ve küçük parçalara bölünmüş 30 gr margarin katılıp karıştırılır.
Isıya dayanıklı cam bir kayık tabak yağa bulanır. Bir kat makarna yayılır. Üstüne bir kat lor peynirli karışımdan dökülür ve salam kıymasından serpiştirilir. Bunun üstüne ikinci bir kat makarna, lorlu karışım ve salam kıyması konur.
Malzemenin tamamı konduktan sonra üstüne beşamel sos dökülür. Kalan yağ küçük parçalara bölünerek serpiştirilir. Yemek sıcak fırına konularak gratine edilir ve sıcak sıcak servis yapılır.

• Ispanaklı Piruhi

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
1 1/4 su bardağı un, 2 yumurta, yeteri kadar tuz.
İçi için: *1 kg ıspanak, 200 gr tuzsuz beyaz peynir, 30 gr margarin, 75 gr rendelenmiş gravyer peyniri, 1 demet maydanoz, 2 yumurta, kahve kaşığının ucuyla bir parça soğan tozu, bir tutam cevz-i bevva, yeteri kadar tuz.*
Piruhinin üzerine dökmek için:
100 gr margarin, 75 gr rendelenmiş gravyer peyniri, 2 çorba kaşığı ayçiçek yağı, yeteri kadar tuz, 1 tutam kırmızıbiber.

Yapılışı: Ispanaklar temizlenir, bol suda iyice yıkanır, tuzlu suda ağzı yarı açık bir tencerede haşlanır. Süzgeçte suları süzüldükten sonra, ayıklanıp yıkanmış maydanozlarla

birlikte ince ince kıyılır. Sonra bir tencereye konur. Üzerine bir parça soğan tozu serpilir, yağ konur ve tencere kuvvetli bir ateşe oturtularak sebzeler bir süre kavrulur. Sonra sebzeler ateşten indirilir ve tuzsuz beyaz peynirle birlikte süzgeçten geçirilerek püre durumuna getirilir. Bu püre bir porselen kâseye boşaltılarak rendelenmiş gravyer, yeteri kadar tuz, yumurtalar ve rendelenmiş cevz-i bevva katılır. Tahta bir kaşıkla bu iç iyice karıştırılır.

Hamur açarken kullanmak üzere 1,5-2 fincan un ayrıldıktan sonra kalanı yoğurma mermerine dökülür. Mermerdeki unun ortasına bir havuz açılır. Üzerine bir tutam tuz serpilir, yumurtalar kırılır ve karışım yoğurularak hamur durumuna getirilir. İçinde hiçbir topak kalmayıncaya kadar yoğurulan hamur yuvarlanıp top biçimine getirilir. Yağlı kâğıda sarılır ve soğuk bir yerde veya buzdolabında dinlendirilir.

Hamur yemekten az önce buzdolabından çıkarılır, unlanmış mermerin üzerinde, unlu oklavayla açılarak ince bir yufka haline getirilir. Yufka hamur bıçağıyla avuç içi büyüklüğünde dikdörtgen parçalara bölünür. Her parçanın ortasına kaşıkla yeteri kadar iç konur. Sonra bu parçalar uçlarından hafifçe ıslatılarak kapatılır ve böylece küçük birer içli börek haline getirilir.

Böylece hazırlanmış olan piruhiler tuzlu suya atılarak kaynatılır. Piruhiler haşlanıp suyun yüzüne çıktıktan 1-2 dakika sonra kevgirle suları süzülür ve ağrı kapalı bir servis tabağına alınır. Piruhilerin pişirilmesi sona erince, üzerine dökülecek margarin , ayçiçek yağı , yeteri kadar tuz ve bir tutam kırmızıbiber bir tavada, yakılmadan

eritilir. Bu yağ dolaştırılarak piruhilerin üzerine dökülür.
Piruhiler şöyle bir harmanlandıktan sonra ayrı bir kâsede bulunan rendelenmiş gravyer peyniriyle birlikte servis yapılır.

• Kabaklı Piruhi

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
2 kabak, 100 gr beyaz peynir, 100 gr acıbadem kurabiyesi, 1 yumurta, 1 limon, 1 tutam cevz-i bevva, yeteri kadar un, yarım demet maydanoz, yeteri kadar tuz ve karabiber.
Üstü için: *100 gr tereyağı, 100 gr rendelenmiş kaşar peyniri.*
Hamuru için: *2 su bardağı un, 4 yumurta, 1 tutam tuz.*

Yapılışı: Kabaklar ortadan uzunlamasına ikiye bölünür, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra kızgın fırında 1 saat kadar pişirilir.
Fırından çıkarılan kabakların, bir kaşıkla içleri çıkarılır.
Çıkarılan kabak içleri ezilip ince delikli süzgeçten geçirildikten sonra, kâseye konur.
Buna fırında kurutulduktan sonra dövülerek un durumuna getirilmiş acıbadem kurabiyesi katılır. Limonun kabuğu rendelenir, yeteri kadar tuz ve karabiberle birlikte kâseye ilave edilir.
Yumurta, kıyılmış maydanoz, cevz-i bevva ve çatalla ezilmiş beyaz peynir konur, iyice karıştırılarak kâsedeki malzeme birbirine yedirilir.
Hamuru için, un, yumurta ve bir tutam tuz iyice yoğurulur.
Hamur en az 10 dakika yoğurulduktan sonra, üzerine nemli bir bez örtülür ve 30 dakika kadar dinlendirilir.
Dinlenen hamurdan merdaneyle 2-3 mm kalınlığında yufka açılır. Bu yufka kesilerek 8 cm eninde şeritlere ayrılır.
Her şerit te 8 cm uzunluğunda parçalara ayrılır. Böylece elde edilen 8x8 cm boyutlarındaki hamurların ortasına kâsedeki harçtan birer tatlı kaşığı kadar konur.
Piruhiler üçgen biçiminde katlanıp uçları birbirine yapıştırıldıktan sonra kaynar tuzlu suya atılır ve hamurlar pişinceye kadar haşlanır. Pişince kevgirle tuzlu sudan alınıp suyu süzdürülür ve servis tabağına yayılarak yerleştirilir.
Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpildikten sonra, kızdırılmış tereyağı gezdirerek dökülür ve sıcak sıcak servis yapılır.
İsteğe göre, beyaz peynir yerine başka cins peynir de kullanılabilir. Piruhinin üzerine dökülen tereyağının içine biraz kırmızıbiber de katılabilir.

• Portekiz Usulü Fırında Makarna

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
1 paket makarna, 250 gr yağsız sığır eti, 50 gr margarin, 1 kahve fincanı çamfıstığı, 1 kahve fincanı kuşüzümü, 25 gr kurutulmuş mantar (veya 250 gr. kültür mantarı), 2 tavuk karaciğeri, 4 çorba kaşığı ekmek tozu, 6 çorba kaşığı kaşar peyniri, 4 yumurta, yarım bardak sek beyaz şarap, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Kuşüzümleri küçük bir kapta ıslatılır. Mantarlar başka bir kapta soğuk suda ıslatılır. Makarna 5 bardak tuzlu suda haşlanır.
Kıyma ve tavuk ciğeri makineden giçirilerek kıyılır veya nohut büyüklüğünde küçük küçük doğranır. Kurutulmuş mantar yerine kültür mantarı kullanılacaksa, mantarlar ayıklanıp zarları çıkarıldıktan sonra doğranıp limonlu suya atılır
Tencerede 25 gr margarin orta ateşte eritilir. Yağ eriyince, kıyılmış veya doğranmış et ile tavuk ciğeri içine atılır, tahta kaşıkla karıştırılarak bir süre kavrulur.
Et kavrulunca mantarlar sudan çıkarılıp iyice sıkılarak suları alınır (taze mantarlar sadece süzülür) ve tenceredeki etin üstüne serpiştirilir. Yeteri kadar tuz ile karabiber serptikten sonra, şarap dökülür ve tencerinin kapağı kapatılıp çok hafif ateşte 30 dakika kadar pişirilir. Ara ara karıştırılan harca, gerekirse biraz sıcak su ilave edilebilir.
Porselen bir kasede 3 yumurta ile rendelenmiş kaşar peyniri çırpılarak birbirine iyice yedirilir. Bu karışıma haşlanmış ve suyu süzülmüş makarna atıp harmanlanır. Harmanlamaya ara vermeden suyu süzülmüş çamfıstıkları ile çöpleri ayıklanmış kuşüzümü de katılır.
Süslü bir kalıbı kalan yağla iyice yağladıktan sonra üstüne kurutulmuş ekmek tozu serpilir. Dördüncü yumurtada çırpılarak kurutulmuş ekmek tozunun üstüne dökülüp yayılır. Üzerine tekrar kurutulmuş ekmek tozu serpilir. Makarnanın yarısı boşaltılır. Tahta kaşıkla makarna iyice bastırıldıktan sonra tenceredeki kıymalı karışım üstüne dökülüp yayılır. En üste de makarna boşaltılır ve kalıp 170° C ısıtılmış fırına sürülür. 45 dakika kadar pişirilen makarna fırından çıkarılıp, servis tabağına başaşağı edilerek alınır ve sıcak sıcak servis yapılır.

Baklava hamurunun hazırlanışı

Kullanılacak malzeme:
Hamuru için: *1 kg un, 4 yumurta, 1 çorba kaşığı tuz, 75 gr ayçiçek yağı.*

Yapılışı: Elenen un hamur açma mermerinin üzerine boşaltılır. Ortası çukurlaştırılır, yumurta, tuz, ayçiçek yağı ve 1 bardak su katılıp karıştırılarak hamur yapılır. Avuç içi ve ellerin tabanıyla yoğurulur, yuvarlak uzunca bir hamur elde edilir.
Hamur 60 cm boyunda kabul edilirse, 20 cm'lik iki ucu birbirinin üzerine katlanıp, uçları çapraz olarak kıvrılan yerlerin içine sokulur (iki elin çapraz olarak koltukaltlarına sokulması gibi).
Üzeri nemli bezle kapatılıp 20 dakika dinlendirilir.
Dinlendirilen hamur, iki avucun tabanıyla uzunlamasına çok kuvvetli ve seri olarak sürekli yoğurulur, tekrar aynı şekilde katlanıp aynı şekilde bezle örtülerek 20 dakika dinlendirilir.
İki defa daha aynı şekilde yoğurulur, katlanır, üzerine bez kapatılıp dinlendirilir.
Sonra hamur, düzgün, ince uzun bir şerit biçimine getirilir, iki parmak boyunda (mümkünse 60 gr'lık) 20 eşit parçaya kesilir.
Kesik kısımlar alt ve üste getirilerek hafif nişasta serpilir. Sonra iki avuçla hafifçe yuvarlanıp üzerine bolca nişasta serpilir.
İkişer ikişer üst üste konur, elin tabanıyla bastırılır. Sonra alttaki üste çıkarılıp tekrar bastırılır.
Hepsi bastırıldıktan sonra hamurların kenarındaki nişastalar fırçayla temizlenip, üzerine ıslak, kalınca bir bez kapatılır, 20 dakika dinlendirilir. Merdaneyle devamlı kenarına bastırılıp seri ve düzgün olarak (kenarları ince olmak şartıyla) teker teker 20 cm çapında açılır, nişasta serpilir, 10 tanesi üst üste dizilir.
Geri kalan hamurlar aynı şekilde açılır, dizilir, sonra kenarındaki nişastalar fırçayla temizlenir, üzerine yine ıslak bez örtülür, 45 dakika dinlendirilir.
Üst üste dizilmiş hamurlardan biri alınır, önce nişasta serpilir. Sonra avuç içiyle kenarına bastıra bastıra yassıltılır. Daha sonra merdaneyle yine kenarlarına bastırılarak her hamur 60 cm çapında açılır. Bu şekilde hazırlanan yufkaların arasına nişasta serpilip teker teker oklavaya sarılır. Oklavanın kenarına kuvvetlice bastırarak, oklava ileri geri hareket ettirilip hamur mermerin üzerine serilir.
Hafifçe nişasta serpilir, hamurlar teker teker oklavaya sarılır. Oklavanın iki kenarından sıkıca tutulur, 4-5 defa ileri geri yuvarlanır.
Hamur mermerin üstünde tekrar teker teker açılır, gerektiğinde nişasta serpilir. Hamurlar yapıştırılmadan, yırtılmadan ve kurutulmadan 90 cm çapında ve bir sigara kâğıdı kalınlığında açılır.

• Tunus Baklavası

Kullanılacak malzeme:
300 gr badem içi, 1 1/4 su bardağı tozşeker, küçük bir kavanoz süzme bal, 1 limonun (veya portakalın) beyazı çıkarılmış kabuğu, kırmızı ve yeşil şerbet boyası (toz olarak), 1,5 kahve fincanı tereyağı, 1 kahve fincanı su (süt de olabilir).
Hamuru için: *1 kg un, 4 yumurta, 1 çorba kaşığı tuz, 1 kahve fincanı ayçiçek yağı.*

Yapılışı: Baklavanın yufkaları açılır (Bkz. Tatlılar - Baklava Hamuru-

nun Hazırlanışı). 40 cm çapında bir tepsi iyice yağa bulandıktan sonra üzerine un serpilir. Fazla gelen un, tepsi ters çevrilerek dökülür.
Büyük bir kapta su kaynatılır. Sonra bu kabın içine bir tencere oturtulur. Tencereye şeker ve bir fincan su (veya süt) konur. Benmari usulüyle eritilen şeker sıcak bir şerbet durumuna gelince, tencere kaynar suyun içinden çıkarılır. Şerbetin içine rendelenmiş limon kabuğu (veya portakal kabuğu) ve dövülmüş badem içi katılıp iyice karıştırılarak koyu bir macun durumuna getirilir. Sonra bu macun ikiye bölünür, bir bölümüne kırmızı, öbür bölümüne yeşil şerbet boyası katılıp bunlar macuna yedirilir.
Hazırlıklar bittikten sonra tepsiye yan taraflarını da kaplayacak biçimde bir tabaka yufka yayılır. Bu yufkanın üzerine yeşil renkli badem içi karışımından ince bir tabaka sürülüp sonra ince bir tabaka bal yayılır. Balın üzerine tepsi büyüklüğünde tabaka yufka yaydıktan sonra bu defa kırmızı renkli badem içi karışımından bir tabaka sürülür. Bu tabakanın üzeri de ince bir tabaka balla örtündükten sonra bir kat yufka yayılır.
Böylece yeniden yeşil renkli badem içi karışımından başlamak üzere eldeki malzeme tükeninceye kadar aynı işlem tekrarlanır. En üste bir tabaka yufka daha koyduktan sonra çok keskin bir bıçakla tepsideki tatlı baklava biçiminde kesilir, üzerine de kalan yağ döküldükten sonra çok kızgın fırına sürülür.
Baklava fırında 50-60 dakika kadar pişirildikten sonra tepsi fırından çıkarılıp soğumaya bırakılır. Sonra tabaklara bölünüp servis yapılır.

• Cevizli Baklava

Kullanılacak malzeme:
Hamuru için: *1 kg un, 4 yumurta, 1 çorba kaşığı tuz, 75 gr ayçiçek yağı.*
Harcı için: *250 gr tereyağı, 1 su bardağı dövülmüş ceviz içi.*
Şurubu için: *3,5 su bardağı tozşeker, 1 limonun suyu, 1,5 bardak su.*

Yapılışı: Baklava hamuru hazırlanır (Bkz. Tatlılar - Baklava Hamurunun Hazırlanışı). Yufkalar üst üste konur. Çok keskin bir bıçakla, 40 cm çapındaki bir tepsiye göre, yuvarlak şekilde kesilir. Sonra bu yufkalardan biri, içi tereyağına bulanmış tepsiye yayılır. Hafifçe eritilmiş yağdan 1/2 çorba kaşığı kadar alınır ve yufkanın üzeri yağlanır. İkinci bir yufka serilir. Bunun üzeri de aynı biçimde yağlanır. Kesimden artan parçalar yan yana getirilerek dizilir. Bunun da üzeri yağlanır. Bu şekilde yufkanın yarısı tepsiye üst üste dizildikten sonra iyice dövülmüş ceviz içi yufkanın üzerine yayılır. Cevizlerin üzerine de geri kalan yufka yaprakları aynı biçimde araları yağlanarak döşenir. Yufkaların yayılması işi bitince çok keskin bir bıçakla yufkalar dört köşe veya baklava biçiminde kesilir. Sonra tepsi orta ısılı fırına konur ve yufkaların üzeri pembeleşinceye kadar, yani 1 saat pişirilir.
Baklava pişerken bir tencereye 1,5 bardak su, tozşeker, limon suyu konur ve 15-20 dakika kaynatılarak koyu bir şurup yapılır.
Baklavalar pişip tepsi fırından alındıktan sonra, 10 dakika bir kenarda soğutulur. Sonra bir fırçayla baklavaların üzerine yağ sürülür. Şurup üzerine azar azar dökülerek içilir.
Baklavalar iyice soğuyup şurubu çektikten sonra tabaklara konur ve servis yapılır.

• Fıstıklı Baklava

Kullanılacak malzeme:
Hamuru için: *1/2 kg un, 2 yumurta, 1 tatlı kaşığı tuz, 1/4 kahve fincanı ayçiçek yağı, 1 paket (250 gr) tereyağı.*
Harcı için: *2 su bardağı dövülmüş antepfıstığı içi.*

Yapılışı: Hamur hazırlanır ve açılır (Bkz. Tatlılar-Baklava Hamurunun Hazırlanışı). 40 cm çapındaki tepsi yağlanır.
Yağlanmış tepsiye bir yufka serilir, üzerine eritilmiş tereyağı sürülür. İkinci yufka da serilip yağlandıktan sonra bir kat yufka, bir kat dövülmüş antepfıstığı şeklinde malzeme tepsiye yerleştirilir.
Her kat yufka önce yağlanır, sonra antepfıstığı serpiştirilir.
Yufkaların serilmesi tamamlanınca çok keskin bıçakla yufkalar baklava şeklinde ve bıçak yufkaların dibine ulaşacak biçimde kesilir.
Kalan yağ yufkaların üzerine gezdirilerek döküldükten sonra, tepsi orta ısılı fırına konur ve yufkaların üzeri hafif kızarıncaya kadar pişirilir.
Tozşeker, su ve limon suyu orta ateşte 15-20 dakika kaynatılarak koyu bir şurup elde edilir.
Baklavalar pişince, tepsi fırından alınır ve 10 dakika kadar soğutulduktan sonra fırçayla üzerine yağ sürülür.
Sıcak şurup baklavanın üzerine azar azar dökülerek içirilir.
Baklava iyice soğuyup şurubu çektikten sonra tabaklara alınır ve servis yapılır.

• Revani

Kullanılacak malzeme (5 kişilik):
1,5 kahve fincanı irmik, 1,5 kahve fincanı un, 1/2 su bardağı tozşeker, 1,5 kaşık tereyağı, 5 yumurta, 1 tutam tuz.
Tepsiyi yağlamak için: *1 çorba kaşığı un, 1/2 çorba kaşığı tereyağı.*
Şurubu için: 1 tatlı kaşığı limon suyu, 2 bardak su, 2,5 su bardağı toz şeker.

Yapılışı: 18-20 cm çapında yüksek kenarlı, yuvarlak bir tepsinin altı ve kenarı yarım çorba kaşığı yağla iyice yağlanır. Üzerine bir çorba kaşığı un serpilir. Tepsi sallanarak unun yayılması sağlanır. Sonra tepsi ters çevrilip yan taraflarına hafifçe vurularak unun fazlası dökülür.

Yumurtaların sarıları iri bir porselen kâseye boşaltılır. Üzerine yarım bardak tozşeker döküldükten sonra telle iyice çırpılır. Şekerle yumurta sarısı iyice çırpılınca kâse bir kenara bırakılır. Yumurtaların beyazları bir başka porselen kâseye konur. Bir tutam tuz serpilerek yumurtaların akları kar gibi beyaz bir köpük durumuna gelinceye kadar çırpılır. Daha sonra yumurta sarılarının bulunduğu kâseye harmanlanmış yani iyice karıştırılmış un ve irmik katılır.

Tahta bir kaşıkla un, irmik, şeker ve yumurta sarısı karıştırılırken köpük durumundaki yumurta akları da azar azar katılır. Birbirine iyice yedirilince, erimiş, ama soğuk durumdaki tereyağı da bu karışıma dökülür. Yağı da karıştırarak hamura yedirdikten sonra karışım önceden yağlanıp unlanan tepsiye boşaltılır ve tepsi kızgın fırına sürülür. Revani 10 dakika bu biçimde kaldıktan sonra, fırının ısısı orta dereceye getirilir ve tepsi 45 dakika daha fırında bırakılır.

Revani pişerken bir tencereye 2 bardak su, 2,5 su bardağı tozşeker ve 1 tatlı kaşığı limon suyu konur, tencere kuvvetli bir ateşe oturtulur. Karıştırarak şeker eritilir. Şurup kaynamaya başlayınca 10 dakika kendi halinde kaynamaya bırakılır.

Revani pişince (bunu anlamak için bir kibrit çöpünü revaniye batırınız, çöp kuru çıkarsa pişmiştir, hamurlu çıkarsa henüz pişmemiştir) tepsi fırından çıkarılır ve kaynamakta olan koyuca kıvamdaki şurup tepsinin üzerinde dolaştırılarak boşaltılır. 1 saat kadar bekletilip, revani ılıyınca tepsinin üstüne bir servis tabağı kapatılır ve altüst edilerek revani servis tabağına aktarılır. Tatlı iyice soğuduktan sonra, mümkünse bir gün sonra, parçalara bölünür ve tatlı tabaklarına konarak servis yapılır.

• Babil Revanisi

Fransızlar bu tatlıya "Babil revanisi" derlerse de, bir Cezayir tatlısı olan bu tatlının Cezayir'deki adı "Babil tatlısı" dır.

Kullanılacak malzeme (7 kişilik):
75 gr yoğurt, 1,5 su bardağı tozşeker, 1 çay kaşığı karbonat, 2 yumurta, 150 gr yağ, aldığı kadar (1-1,5 su bardağı) un.
Kreması için: *1,5 su bardağı süt, 2 yumurtanın sarısı, yarım bardak tozşeker, 1 tutam vanilya.*

Yapılışı: Yoğurt büyük bir porselen veya cam kâsede iyice çırpılır.

Başka bir kâsede 2 yumurta ile tozşeker karıştırılarak çırpılır. İyice çırpılınca, azar azar dökülerek yoğurda yedirilir. Eritilmiş yağ azar azar katılarak tahta kaşıkla karıştırılır. Karıştırmaya ara vermeden un azar azar serpilir, karbonat konur. Karışım bulamaç kıvamına gelince, tahta kaşıkla 1-2 defa daha karıştırılır ve yağlanmış ve üstüne çok az un serpilmiş 20 cm çapındaki tepsiye boşaltılır.

Tepsi kızgın fırına sürülür. Fırında 40-50 dakika pişirildikten sonra, hamurun üstü kızarınca bir kibrit çöpüyle pişip pişmediği kontrol edilerek fırından alınır. Kibrit çöpü hamura batırılıp çekildikten sonra, temizse pişmiş olduğu üstüne hamur bulaşmışsa biraz daha pişmesi gerektiği anlaşılır.

Pişen tatlı fırından çıkarılınca, ince ve keskin bıçakla tatlının kenarı açılır ve servis tabağına aktarılır. Üstü kayısı, şeftali, armut şekerlemeleriyle süslenir. İsteğe göre, taze meyvelerle az sulu komposto yapı-

lıp, kompostonun meyveleri k
labilir.
Kompostonun suyu da iyice ka
tılarak koyuca kıvam aldıktan s
soğumuş tatlının üstüne gezdi
dökülebilir.
Kreması için bir kaba bir tutan
nilya ile 1,5 su bardağı süt kon
kaynatılır. Porselen bir kâsede
murtanın sarısı ile yarım ba
tozşeker iyice karıştırılarak çır
Yumurta iyice köpüklenip kab
ca çırpmaya ara vermeden sen
rek azar azar 2 çorba kaşığı un
lır. Bu karışıma ılık vanilyal
dökülür. İyice karıştırıldıktan s
karışım sütün kaynatıldığı kaba
şaltılır ve 5 dakika kadar karıştı
rak pişirilir.
Ateşten indirilince üstünün kay
bağlamaması için karıştırılarak
ğutulur. Meyvelerle süslenmiş
nın üstüne dökülür ve servis ya

• Yoğurt Tatlısı

Kullanılacak malzeme:
6 kahve fincanı un, 30 gr tereyağ
3 yumurta, 3 kahve fincanı sulu
olmayan yoğurt, 4,5 kahve fincan
pudraşeker, 1 çay kaşığı karbona
Şurubu için: 3 su bardağı tozşeke
3,5 bardak su, 1 tatlı kaşığı
limon suyu.

Yapılışı: Büyük porselen bir
kaymağı alınmış sulu ve ekşi o
yan yoğurt konur ve tahta kaş
iyice çırpılır. Buna sırasıyla pu
şeker, yumurta, eritilmiş yağ, u
unla birlikte karbonat katılır. Ka
la iyice karıştırarak hepsi birbi
yedirilir. Yağlanmış bir tepsiye
parmak kalınlığında dökülür.
Tepsi orta ısıdaki fırına sürülü
hamur kabarıp, altı ve üstü pem
leşinceye kadar yani 45-50 dak
kadar pişirilir.
Diğer tarafta bir tencereye tozşe

su ve limon suyu konur. Şeker karıştırılarak eritilir. 5 dakika kadar kaynamaya bırakılır.
Tatlının hamuru pişince tepsi fırından çıkarılır. Suluca bırakılmış kaynar şurup, fırından yeni çıkarılmış hamurun üzerine dökülür ve soğumaya bırakılır.
Yoğurt tatlısı iyice soğuduktan sonra istenilen biçimlerde kesilerek tabaklara konur ve servis yapılır.

• Saray İşi Yoğurt Tatlısı

Kullanılacak malzeme:
4 yumurta, 1 su bardağı yoğurt,
2 su bardağı un, 1 su bardağı şeker,
2 çay kaşığı kabartma tozu,
1 portakalın rendelenmiş kabuğu.
Şurubu için: 450 gr tozşeker,
3,5 bardak su, çeyrek limonun suyu.

Yapılışı: Yoğurt çırpılır sonra yumurtalar teker teker katılır. Çırpmaya ara vermeksizin şeker eklenir. Karışım iyice karıştıktan sonra kabartma tozu ve rendelenmiş portakal kabuğu serpilir.
Tahta kaşıkla hızlı hızlı karıştırırken azar azar un katılır. Hamur iyice karıştırıldıktan sonra önceden yağlanıp unlanmış 20 cm çapındaki bir tepsiye boşaltılır ve kızgın fırına konur, ve 40-50 dakika pişirilir.
Hamurun üstü kızarınca, bir kibrit çöpü sokulur.
Çöp temiz çıkarsa pişmiştir. Çöp nemli olursa veya hamurlu çıkarsa bir süre daha fırında tutulur.
Tatlının hamuru pişince servis tabağına aktarılır.
Diğer tarafta 450 gr şeker, 3,5 bardak su ve çeyrek limonun suyu kaynatılarak şurup kıvamına getirilir.
Şurup, kıvamını bulunca iyice soğumuş olan hamurun üstüne önce yarım fincan ılık su, sonra şurup gezdirerek dökülür ve soğumaya bırakılır.
Yoğurt tatlısı iyice soğuyunca kesilerek servis yapılır.

• Peynir Tatlısı

Kullanılacak malzeme:
1/2 kg beyaz peynir, 150 gr tereyağı,
2 yumurtanın sarısı, 3,5 su bardağı un, 1 çay kaşığı karbonat,
1/2 kg tozşeker, yarım limonun suyu,
3 bardak su.

Yapılışı: Beyaz peynir dilimlenir ve tuzunun çıkması için 2 saat kadar sıcak suyun içinde bırakılır. Bu sürenin sonunda sudan çıkarılır ve bastırılarak ince delikli tel süzgeçten geçirilir.
Büyük bir porselen kâseye konan peynir püresinin üstüne yumurta sarıları ve tereyağı katılır. İyice karıştırılarak macun kıvamına getirilir. Sonra üstüne karbonatla karıştırılmış un dökülür ve tahta kaşıkla karıştırılmaya devam edilir.
Hamur iyice karıştırıldıktan sonra karışımdan ıslak ellerle yumurta iriliğinde parçalar alınır, avucun ortasında yuvarlanarak küçük top biçimine getirilir. Sonra iki avucun arasında bastırılarak yassılaştırılır.
Yassılaştırılan hamurlar yağ bulanmış fırın tepsisine düzenli bir biçimde yerleştirilir. Sonra tepsi orta ısıdaki fırına sürülür ve içindekiler pişinceye kadar yani 40-45 dakika kadar orada tutulur.
Tepsiyi fırından çıkarmadan 20 dakika önce tencereye 3 bardak sıcak su ve şeker konur, orta ateşte karış-

tırılarak eritilir. Şeker eriyince içine limon suyu dökülür ve karıştırıldıktan sonra 15 dakika kadar kaynatılır.
Şurup orta koyuluğa gelince, fırından çıkarılan tatlının üstüne dolaştırılarak dökülür. Tepsinin üstü kapatılır ve bir kenarda soğumaya bırakılır (İsteğe göre şurup döküldükten sonra tepsi gene ateşin üstüne oturtulup 5 dakika daha pişirilebilir.)
Tatlı soğuyunca tabaklara boşaltılır ve üstüne dövülmüş antepfıstığı veya kaymak koyduktan sonra servisi yapılır. Sade olarak da servis yapılabilir.

• Şeftalili Baba Tatlısı

Kullanılacak malzeme:
4 kahve fincanı un, 125 gr tereyağı,
3 yumurta, 3 çorba kaşığı süt,
1 çay kaşığı bira mayası, 1 tutam tuz,
1 çorba kaşığı tatlı vermut,
1 çorba kaşığı tozşeker.

Üstü için: *6 çorba kaşığı tozşeker, 1 limon, 1 su bardağı rom, 1 su bardağı şeftali jölesi, 4 vişne şekerlemesi, 1 şeftali (çiğ veya reçel).*

Yapılışı: 1 kahve fincanı un, ılık suda eritilmiş bira mayasıyla karıştırılıp hamur haline getirilir. Sonra bu hamur top biçiminde toplanır, sıcak bir yerde 15 dakika mayalanmaya bırakılır.
Sonra hamur yoğurma mermerinin üzerine kalan un konur. Unun ortası çukurlaştırılır. Yumuşatılmış margarin bir tutam tuz, sütte eritilmiş şeker, yumurta ve vermut katılıp iyice yoğurulur. Bu hamura bir kenarda mayalanmaya bırakılmış diğer hamur katılır, iki hamur birlikte yoğurularak birbirine iyice karıştırılır. Sonra hamur top biçimine getirilip 4-5 saat dinlendirilir. Bu süre içinde hamur kabarıp iki misli büyüklüğe ulaşır.
Hamur özleştirilerek iyice yoğurulur. Top durumuna getirilir. Tekrar özleştirilerek yoğurulur, top durumuna getirilir. Hamur bir kenarda bir saat daha dinlendirilir.
Bir savarin kalıbını iyice yağladıktan sonra yarısına kadar hamur doldurulur. Çok kızgın fırına (190°C) sürülüp fırın hiç açılmadan yarım saat tutulur. Kalıp fırından çıkarılmadan önce hamura bir kibrit çöpü saplanır. Kuru çıkarsa hamurun iyice piştiği anlaşılır. Kibrit çöpü nemli veya hamurlu çıkarsa kalıp bir süre daha fırında tutulduktan sonra yine kibrit çöpüyle kontrol edilir, piştiğinde fırından çıkarılır.
Diğer tarafta şurup hazırlanır.
Şeker bir tencereye konur. Üzerine 1 bardak su ilave edilip kap ateşe oturtulur. Şurup koyu bir kıvama gelinceye kadar kaynatılır. Ateşten indirildikten sonra ılımaya bırakılır. Şurup ılıyınca içine 1 bardak rom dökülüp karıştırılır.
Bir kutu şeftali jölesinden üzerindeki tarife göre 1 bardak jöle hazırlanır.
Hamur piştiğinde kalıp fırından çı-

karılıp bir tabağa baş aşağı yerleştirilir. İyice soğumuş olan şurubu çektirilerek üzerine dökülür. Bunun üstüne bir fırçayla jöle sürülür. Bir kenarda soğumaya bırakılır.
İyice soğuyuncaya kadar birkaç defa daha jöle sürülüp bitirilir. Tepesine bir şeftali yerleştirilir.
Şeftalinin üstü ve yanları vişne şekerlemesiyle süslendikten sonra servis yapılır.
İstenirse tatlı, büyük boy yapılmayıp küçük kalıplarda küçük boyda da yapılabilir. O zaman herkese bir küçük baba ikram edilebilir, bu çok daha hoş olur.

• Gözleme Tatlısı

Kullanılacak malzeme:
1,5 su bardağı un, 200 gr tereyağı, 1,5 kahve fincanı su, 1 yumurtanın sarısı, 1 çay kaşığı tuz.
Kızartılması için: *1 1/4 su bardağı ayçiçek yağı.*
Şurubu için: *1 3/4 su bardağı toz şeker, 1 tatlı kaşığı limon suyu.*
Üstüne serpmek için: 1 su bardağı dövülmüş ceviz içi veya dövülmüş antepfıstığı.

Yapılışı: Tencereye 1,5 bardak su, 1 3/4 su bardağı tozşeker ve 1 tatlı kaşığı limon suyu konulup orta ateşe oturtulur. Tahta bir kaşıkla şeker eritildikten sonra şurup koyu bir kıvama gelinceye kadar 10 dakika kadar kaynatılır. Sonra tencere ateşten indirip şurup soğumaya bırakılır. Hamur açarken kullanılmak üzere 1/4 su bardağı un ayrıldıktan sonra geri kalan un elekten geçirilerek hamur yoğurma mermerinin üstüne dökülür. Unun ortasında bir havuz açılır. Buraya 70 gr tereyağı, tuz, yumurta sarısı ve azar azar bir kahve fincanı su koyularak yoğurulur ve pek sıkıca olmayan bir hamur haline getirilir.
Sonra bu hamur mermerin üstünde yuvarlaya yuvarlaya uzatılır ve 10 eşit parçaya bölünür. Her küçük parça üstüne hafifçe basılarak yassılaştırılır ve her biri yaklaşık 10 cm çapında yuvarlak parçalar halinde açılır.
10 parça hamurun açılması bitince bunlardan biri alınıp üstüne fırçayla tereyağı sürülür. Böylece bir kat hamur, bir kat yağ olmak üzere hamurlar birbirinin üstüne istiflenir. Üstlerine hafifçe bastırılarak birbirlerine yapışması sağlanır ve merdaneyle 0,5 cm kalınlığında açılır. Kalan tereyağıyla hamurun üstü yağlandıktan sonra bir ucundan sarmaya başlanarak ince uzun bir hale getirilir. Bu şekilde serince bir yerde yarım saat kadar dinlendirilir.
Yarım saat sonra bu uzun hamur, mermerin üstüne konur ve daha çok kalın tarafları inceltilerek biraz daha uzatılır, her yanı aynı kalınlığı bulunca 20 eşit parçaya bölünür.
Her parça iki avuç arasında yassılaştırılır. Sonra da merdaneyle açılarak 3-4 cm çapında yuvarlak yufkalar elde edilir. Hamurların açılması sona erince ikişer, üçer tanesi alınıp içinde kızdırılmış ayçiçek yağı bulunan tavaya atılır ve iki yanı nar gibi kızartılır.
Kızaran hamurlar maşa veya kevgirle alınıp yağı süzüldükten sonra soğuk şurubun içine atılır. Gözlemelerin tamamı kızartılınca şurubuyla birlikte tabaklara konur ve üzerine dövülmüş ceviz içi veya antepfıstığı serpilerek servis yapılır.

• Kastamonu Lokması

Kurutulmuş üryanî eriği bir süre ılık suda bekletilir. Erikler yumuşayıp şişince çekirdekleri çıkarılıp yerine birer kavrulmuş badem konur. (İsteğe göre, iç ceviz veya kavrulmuş fındık da konulabilir).
Un, beyaz şarap ve şekerle boza kıvamında hamur hazırlanır.
Derince bir tavaya bol mısırözü yağı konur orta ateşte kızdırılır.
Erikler hamura bulanarak kızgın yağa atılır. Kızarınca kevgirle yağı süzdürülerek tavadan alınır ve servis tabağına konur.
Üzerine pudraşeker serpilir, soğuk servis yapılır.

• Serverpaşa Tatlısı

Kullanılacak malzeme (6-8 kişilik):
1 3/4 su bardağı süt, 3 çorba kaşığı (60 gr) tereyağı, 3 adet yumurta, 1 çorba kaşığı tozşeker, 200 gr francala içi.
Şurubu için: *1 1/4 su bardağı tozşeker, 1 tatlı kaşığı limon suyu, 1 bardak su.*

Yapılışı: Tencereye kabukları çıkarılmış ve yarım parmak boyunda küçük parçalara bölünmüş veya didiklenmiş bayat (1 günlük) francala içi konur. Üzerine süt dökülür. Ekmeğin sütü iyice çekmesi için yarım saat beklenilir.
Sütü iyice çeken francala içleri ufalanır.
Sonra sırasıyla yumurtalar, tozşeker, tereyağı katılır ve 5 dakika yoğurularak bütün malzeme birbirine iyice karıştırılır.
Bu karışım, yağa bulanmış tepsiye bir buçuk parmak kalınlığında olacak biçimde yayılır.
Tepsi orta ısıdaki fırına sürülür ve karışımın altı, üstü pembeleşinceye kadar, yani 1 saat pişirilir. Bu işlem sırasında karışım kabarır yani şişerse bıçağın ucuyla kabaran yer delinerek kabarıklığı giderilir.
Tatlıyı fırından çıkarmadan 20 dakika önce, şurubu hazırlanmalıdır. Bunun için bir kaba şeker, su ve limon suyu konulur. Kısık ateşte karıştırılarak şeker eritildikten sonra 15 dakika kaynatılır.
Sonra bu koyu şurup, fırından çıkarılan tatlıya sıcak sıcak dökülür.
Tatlı iyice soğuduktan sonra dört köşe veya baklava biçiminde kesilir ve tabaklara konup servis yapılır.

• Tulumba Tatlısı

Kullanılacak malzeme:
Hamuru için: *1,5 kahve fincanı tereyağı, 5 1/4 kahve fincanı su, 5,5 kahve fincanı un, 6 yumurta, 1 çay kaşığı tuz, 1 çay kaşığı tatlının şurubundan.*
Şurubu için: *3 su bardağı tozşeker, 1,5 tatlı kaşığı limon suyu, 2,5 bardak su.*
Kızartma için: *1,5 su bardağı ayçiçek yağı (veya mısırözü yağı).*

Yapılışı: Şurubu için 3 su bardağı tozşeker, 2,5 bardak su ve 1,5 tatlı kaşığı limon suyu yayvan bir tencereye konur ve ateşe oturtulur. Şeker suda eriyinceye kadar karıştırılır. Şeker tamamen eriyince, şurup koyu bir kıvam alıncaya kadar kaynatılır. Şurup kıvama gelince ateşten indirilir ve soğumaya bırakılır.
Şurup soğurken, tencereye bir başka tereyağı konur ve hafifçe kızdırılır. Yağ kızınca, tuz ile su ilave edilir ve karışım kaynamaya bırakılır. Su kaynayınca unun tamamı dökülür ve hızlı hızlı karıştırılarak hafif ateşte hamur haline getirilir. Hamur kıvama gelince ateş biraz kısılır ve hamur tahta kaşıkla iyice bastırılarak ve sık sık çevrilerek 10 dakika kadar pişirilir. Ateşten indirilip, soğumaya bırakılır.
Hamur soğuyunca, yumurtalar tek tek hamura iyice yedirilir. Tulumba tatlısı sıkmak için yapılmış özel tulumbası olmayanlar, hamuru ucuna kalın delikli ve tırtırlı bir duy geçirilmiş sıkma torbasına koyabilirler.
Bu torbadan, her defasında 7-8 taneden fazla olmamak üzere, içinde ılık ayçiçek yağı bulunan tavaya parmak kalınlığında, 4-5 cm uzunluğunda hamurlar sıkılır. Tava hafif ateşe oturtulur. Hamurlar biraz kabarınca ateş artırılır ve hamurlar pembeleşinceye kadar kızartılır.
Hamurlar kızarınca, kevgirle alınır ve yağı iyice süzüldükten sonra şuruba atılır. Şurubunu çekince alınır.
Hamur tavaya sıkılacağı zaman, yağın ılık olmasına dikkat edilmelidir. Eğer tavadaki yağ kızgınsa, yağın soğuması beklenmelidir.

• Hanımgöbeği

Kullanılacak malzeme:
4,5 kahve fincanı un, 2 yumurta, 1 yumurtanın sarısı, 1 1/4 kahve fincanı sıcakta hafifçe eritilmiş margarin, 1 çay kaşığı tuz, 5 kahve fincanı su, 1 1/4 su bardağı ayçiçek yağı.
Şurubu için: 2 su bardağı tozşeker, 1 3/4 bardak su, 1 tatlı kaşığı limon suyu.

Yapılışı: Yayvan bir tencereye tozşeker ve su konup orta ateşe oturtulur. Limon suyu da döküldükten sonra karıştırılarak şeker eritilir. Sonra koyuca bir kıvama gelinceye kadar kendi halinde kaynamaya bırakılır. Şurup kıvamını bulunca tencere ateşten indirilip soğumaya bırakılır.
Margarin tencerede kızdırılır, buna ılık olarak 5 kahve fincanı su ve 1 çay kaşığı tuz katılır. Yağlı su kaynamaya başlayınca ateşin ısısı azaltılır, unun tamamı dökülür ve hızlı hızlı karıştırılarak hamur durumuna getirilir. Bu hamur kısık ateşte, tahta kaşıkla iyice bastırılarak ve sık sık çevrilerek 7 dakika kadar pişirilir. Sonra tencere ateşten indirilir ve hamur soğumaya bırakılır.
Hamur iyice soğuyunca buna 2 yumurta ve 1 yumurtanın sarısı katılır. 10 dakika kadar yoğurularak yumurtalar yağlı hamura yedirilir. Sonra bu hamurdan iri ceviz büyüklüğünde parçalar koparılır, hafifçe yağlanmış iki avuç arasında yuvarladıktan sonra bastırılarak biraz yassılaştırılır ve tam ortalarından parmakla delinerek ortaları delik birer halka haline getirilir.
Çukur bir tava orta ateşe oturtulur. İçine 1 1/4 su bardağı ayçiçek yağı dökülür. Yağ ılıyınca halkalar tavaya atılır (hamurlar pişerken kabaracaklarından tava iyice doldurulmamalı, her defasında yarı yarıya boş kalmalıdır).
Hamurlar kabarınca ateşin ısısı artırılır ve iki yanı nar gibi oluncaya kadar kızartılır.
Kızaran hanımgöbekleri bir kevgirle tavadan çıkarılır ve soğuk şurubun içine atılır.
İlk parti hamur kızarınca tava ateşten alınıp ılımaya bırakılır. Yağ ılıyınca hamurların ikinci partisi ılık yağın içine atılır ve tava tekrar orta ateşe oturtulur. Hamurlar kabarıncaya kadar böylece kızartılır, sonra ateşin ısısı artırılır ve hanımgöbeklerinin iki yanı nar gibi oluncaya kadar kızartılır.
Böylece bütün hamur tükeninceye kadar aynı işlem yapılır. Hanımgöbekleri şurupta 15 dakika tutulduktan sonra kevgirle çıkarılıp tabaklara konur ve gerektiğinde servis yapılır.

• Muhallebili Telkadayıf

Kullanılacak malzeme:
1/2 kg telkadayıf, 150 gr tereyağı.
Muhallebi için: 6 su bardağı süt, 1 1/4 su bardağı tozşeker, 1 kahve fincanı pirinç unu, 3/4 kahve fincanı nişasta, 2 yumurtanın sarısı, 1 çay kaşığı tuz, yarım bardak portakal kabuğu reçeli.
Şurubu için: 1 3/4 su bardağı tozşeker, 1 1/4 su bardağı su, tatlı kaşığı limon suyu.

Yapılışı: İyice didiklenerek saçaklandırılmış telkadayıfın dörtte biri ayrılır. Kalan, 28 cm çapındaki tepsinin içi ve kenarları yağlandıktan sonra, kenarlardan taşacak şekilde yayılır.
Muhallebi için, tencereye 6 su bardağı süt boşaltılır. Süt, 1 1/4 su bardağı tozşeker, 1 çay kaşığı tuz ilave edilerek kaynatılır. Su kaynayınca, 1/2 bardak suyla iyice karıştırılarak sulu bir bulamaç kıvamına getirilmiş pirinç unu ile nişasta ilave edilir ve tencerenin dibi kazınırcasına karıştırılarak pişirilir. Muhallebi, kaşıktan düşmeyecek koyulukta bir

kıvam alıncaya kadar pişirilir. Bu kıvama gelince, ince ince doğranmış portakal kabuğu reçeli ile çırpılmış yumurta sarıları katılır ve iyice karıştırılarak 2 dakika daha pişirilir.
Muhallebi ateşten indirilip 5 dakika kadar soğutulduktan sonra, tepsideki kadayıfın üzerine boşaltılır. Muhallebi tepsinin içinde eşit biçimde yayıldıktan sonra, tepsinin kenarından sarkan kadayıflar, muhallebinin üzerine kapatılır. Ayrılmış olan telkadayıf muhallebinin üzerine yayıldıktan sonra, muhallebinin iyice soğuması için tepsi 1 saat kadar serin bir yerde bekletilir.
Bekletilen kadayıfın üzerine, yağ fındık büyüklüğünde parçalara bölünerek serpiştirilir ve tepsi fırına sürülür. Kadayıfın üstü kızarıncaya kadar, 40-45 dakika kadar pişirilir ve fırından çıkarılır.
Kadayıf soğurken, şurubu için bir kaba 1 3/4 su bardağı tozşeker ile 1 1/4 bardak su ve 1 tatlı kaşığı limon suyu konur. Şeker eriyinceye kadar şurup karıştırılır. Şekerin tamamı eridikten sonra, kaynamaya bırakılır.
Şurup fazla koyu olmayan bir kıvam alınca, ateşten indirilir ve soğumaya başlamış olan kadayıfın üzerine dökülür.
Kadayıf iyice soğuduktan sonra, istenen biçimlerde kesilir ve servis yapılır.

• Cevizli Telkadayıf

Kullanılacak malzeme:
750 gr telkadayıf, 2 su bardağı ceviz içi, 1 paket margarin, yarım fincan tarçın, 4 3/4 su bardağı tozşeker, 3 3/4 bardak su, 1 çorba kaşığı limon suyu.

Yapılışı: İyice didiklenerek saçaklandırılmış telkadayıfın yarısı 24-26 cm çapındaki yuvarlak bir tepsiye yayılır. Cevizler iyice çekilir ve tarçınla karıştırılıp telkadayıfın üzerine serpilir.
Kadayıfın diğer yarısı da cevizlerin üzerine yayılır. Eritilmiş yağ üzerine dökülür ve tepsi orta hararetli fırına konur.
Kadayıfın altı ve üstü kızarıncaya kadar, (45 dakika) fırında tutulur.
Diğer tarafta bir tencereye su, şeker ve limon suyu konur. 5 dakika kaynatılır, şurup orta koyulukta olunca fırından çıkarılmış, yağı süzdürülmüş telkadayıfın üzerine sıcak sıcak dökülür.
Kadayıf soğuyunca küçük parçalar halinde kesilir ve tabaklara konur, servis yapılır. İstenirse telkadayıfın üzerine 1 tutam çekilmiş ceviz konur.
Telkadayıfın çok yumuşak olması istenmiyorsa, kadayıfın sert olması için fırından çıkarıldıktan sonra soğutulmuş kadayıfla ılık şurup dökülür.

• Sarma Telkadayıf

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
300 gr telkadayıf, 2 fincan dövülmüş ceviz içi, 1/3 çorba kaşığı tarçın, 2 çorba kaşığı tereyağı.
Şurubu için: *1 bardak su, 2 su bardağı tozşeker, 1 çorba kaşığı tereyağı, 1 çay kaşığı limon suyu.*

Yapılışı: İyice didiklenerek saçaklandırılmış kadayıf sekiz eşit parçaya bölünür. Her parça avuç içi kadar yayılır.
Dövülmüş tarçın ceviz içiyle karıştırılarak sekize bölünür ve her parça bir telkadayıfı parçasının bir kenarına düzenli bir şekilde serpilir.
Küçük bir tepsi erimiş 2 kaşık tereyağıyla iyice yağlanır. Her telkada

yıf parçası sigara sarar gibi sarılıp tepsiye yerleştirilir. Artmış yağ varsa gezdirilerek telkadayıfın üzerine dökülür. Tepsi orta ısılı fırına sürülüp telkadayıfların üzeri nar gibi kızarıncaya kadar pişirilir.
Diğer tarafta tozşeker, su ve limon suyu bir kaba konarak ateşe oturtulur. Şeker eriyinceye kadar karıştırılır. Şeker eriyip şerbet kaynamaya başlayınca 1 dakika kadar kaynatılır. Sonra 1 kaşık tereyağı eklenir ve birkaç defa karıştırıldıktan sonra şurup ateşten alınır. Tepsiyi fırından alınca üzerine hemen, gezdirerek kaynar şurup dökülür ve soğumaya bırakılır.
Kadayıf soğuyunca ikişer ikişer tabaklara konur ve servis yapılır.
Arzuya göre, kadayıfın üzerine 1 tutam dövülmüş antepfıstığı konabilir.

• Şekerpare

Kullanılacak malzeme:
250 gr tereyağı, 250 gr pudraşeker,
1 paket vanilya, 1/2 kg un,
4 yumurtanın sarısı, rendelenmiş
yarım limon kabuğu.
Şurubu için: 1 kg tozşeker,
1 limonun suyu.

Yapılışı: Tereyağı porselen bir kâseye konur. Üzerine pudraşeker katılır. Tahta kaşıkla döverek iyice ağartılır. Elenmiş un azar azar dökülerek karıştırılmakta olan yağlı şekere yedirilir. Dört yumurtanın sarısı ve rendelenmiş yarım limon kabuğu (limon kabukları rendelenmeden önce içindeki beyaz yerler çıkarılır) katılarak hamur iyice yoğurulur.
Hamur kıvamını bulunca bundan ceviz iriliğinde parçalar alınır ve her biri avuç içinde yuvarlanır, hafifçe bastırılarak yassılaştırılır. Sonra önceden yağlanıp una bulanmış fırın tepsisine aralıklı bir biçimde yerleştirilir. Her yassı yuvarlağın ortasına kavrulmuş bir iç fındık veya badem konur.
Tepsi kızgın fırına konur ve orta ısıda (180°C) yarım saat kadar pişirilen şekerpare hamuru pembeleşince fırından çıkarılır.
Hamur pişerken tencereye tozşeker ve üstünü örtüp iki parmak aşacak kadar su konur. Bir limonun suyu da eklenerek tencere orta ateşe oturtulur. Şeker karıştırılıp eritilir ve şurup kıvamına gelinceye kadar kaynatılır.
Şurup kıvamını bulunca ateşten indirilip soğutulur. Şekerpare fırından çıkarılır çıkarılmaz üzerine soğutulmuş şurup dökülür.
Tatlı, şurubunu iyice çekip soğuduktan sonra tabaklara konur ve böylece servis yapılır.

• Un Helvası

Kullanılacak malzeme:
1/2 kg un, 1 büyük paket margarin (tereyağı olursa daha iyi olur), 600 gr tozşeker, 2 su bardağı süt, 50 gr çamfıstığı.

Yapılışı: Tozşeker ile süt karıştırılarak bir taşım kaynatılır. Büyükçe bir tencerede yağ eritilir. Yağ eriyince, tahta kaşıkla hızlı hızlı karıştırılarak elenmiş un azar azar katılıp yağa yedirilir.
Hafif ateşte, sürekli karıştırılarak un sütlü kahve rengini alıncaya kadar kavrulur. Un bu rengi alınca, ayıklanmış çamfıstığı ilave edilir. Fıstıklar da pembeleşince, yarım bardak su serpiştirilerek dökülür (bu işlem, helvanın parlak olmasını sağlar). Un, ara vermeden karıştırılır. Suyu çekince kaynamakta olan sütlü şurup, kavrulmakta olan unlu karışıma birden dökülür ve bir defa daha karıştırıldıktan sonra, tencerenin kapağı kapatılır. Hafif ateşte helvanın suyu çektirilir.
Helva suyunu çekince karıştırılır ve ateşten alınır. İstenilen şekilde kalıplaştırılarak servis tabağına alınır ve servis yapılır.

• Künefe

Künefe, Suriye'de ve güneydoğu illerimizde pek sevilen bir telkadayıf çeşididir. Yapılışı biraz zahmetlidir. İki şekilde pişirilir: nar gibi kızartılarak veya üzeri kızartılmadan beyaz bırakılarak, üzerinin beyaz kalması için tepsi fırına sürülürken üstü kalınca bir kâğıtla örtülür.

Kullanılacak malzeme
(35 cm çapında bir tepsi için):
1 kg telkadayıf, 1 kg tozşeker, 1 lt su, 250 gr dövülmüş antepfıstığı (istenirse artırılabilir).

Yapılışı: 1 kg şeker, 1 lt suyla kaynatılıp kestirilir ve soğumaya bırakılır. Kadayıf bir kenarda hafifçe kuruduktan sonra elle ovalayarak mümkün olduğu kadar ufalanıp kırılır. Sonra 250 gr tuzsuz tereyağıyla tekrar ovalanır tepsiye döşenir ve kızarmasına meydan vermeden ateşte kurutulur. Sonra tekrar elle ovalanır adeta iri irmik halini alıncaya kadar ufalanır. Bundan sonra eldeki kadayıf ikiye ayrılır, yarısı tepsiye döşenir ve elle bastırılarak iyice sıkıştırılır.
Bunun üzerine dövülmüş antepfıstığı serpilir. Üstüne de kadayıfın geri kalan kısmı döşenir, tekrar elle bastırılarak iyice sıkıştırılır ve tepsi fırına sürülür.
Kadayıf yağlı olduğundan ayrıca üzerine ve kenarlarına yağ koymaya gerek yoktur. Kadayıfın piştiği, üstünün nar gibi kızarmasıyla veya üzerine kâğıt konmuşsa kâğıdın koyuca bir yanık rengi almasıyla anlaşılır. Künefe, piştikten sonra fırından çıkarılır. Önceden hazırlanıp soğutulmuş şurup, kepçeyle gezdirilerek çektirile çektirile üzerine dökülür ve soğumaya bırakılır.
Tatlı, soğuduktan sonra isteğe göre baklava veya kare şeklinde kesilerek servis yapılır.
Künefenin diğer telkadayıf tatlıları gibi yumuşak olmaması, biraz ağdalı olması gereklidir. Bunun için de şurubu biraz koyu kestirilmelidir. Ancak çok koyu olmamalıdır. Çünkü tatlı, kadayıfın içine işleyemez, yüzünde ve altında kalır, dolayısıyla künefe sert olur. Şurup koyuca, komposto şurubu kıvamında yapılmalıdır.
Künefe antepfıstığıyla yapıldığı gibi kaymakla da yapılır. Kaymak yerine sütlü muhallebi veya kestirilmiş manda sütü kullanılabilir. İki tabaka arasına fıstık yerine kestirilmiş süt veya katıca, koyuca pişirilmiş muhallebi konur.

• Lokma

Kullanılacak malzeme:
Hamuru için: 4 kahve fincanı un, 2 3/4 kahve fincanı su, 1 çorba kaşığı tereyağı, 1 tatlı kaşığı bira mayası, 1 kahve kaşığı tuz.
Kızartmak için: *1 su bardağı ayçiçek yağı.*
Şurubu için: *1 3/4 su bardağı tozşeker, 1,5 bardak su, 1 tatlı kaşığı limon suyu.*

Yapılışı: Şurup için tencereye şeker, su ve limon suyu konur. Orta ateşte, şeker eriyinceye kadar karıştırılır ve kaynamaya bırakılır. Şurup koyulaşıncaya kadar kaynatılır, ateşten indirilir ve soğumaya bırakılır.
Başka bir tencereye, elenmiş 4 kahve fincanı un konur. Unun ortası havuz gibi açılır ve içine bira mayası, eritilmiş 1 çorba kaşığı tereyağı, 1 kahve kaşığı tuz katılır. Azar azar su ilave edilerek önce maya iyice sulandırılır, sonra ilave edilen su una yedirilir. Böylece iyice karıştırılan un, yağ, maya ve tuz yumuşak kıvamlı bir hamur haline getirilir. Tencere soba yanı gibi sıcak bir yere konarak, 1 saat kadar dinlendirilerek hamurun kabarması sağlanır. Hamur daha erken kabarırsa, 1 saat beklenmesi gerekmez.
Hamur hazır olunca, dar ve derin bir kapta 1 su bardağı sıvı yağ kızdırılır. Hamurdan bir parça avuca alınır, sıkılır. Başparmak ile işaretparmağı arasından fırlayan hamurdan, her defasında soğuk suyla ıslatılmış madenî kaşık ucuyla fındık büyüklüğünde parçalar alınır ve kızgın yağa atılır. Tavaya her defasında 7-8 taneden fazla lokma atılmamalıdır.
Kızgın yağa atılan lokmalar kabarıp hafif pembeleşince kevgirle alınır. Bütün lokmalar bu şekilde pişirildikten sonra, ikinci defa yine 7-8

tanesi bir arada olarak kızgın yağa atılır. Bu defa iyice pembeleşinceye kadar, zaman zaman karıştırılarak pişirilir.
Iyice pembeleşen lokmalar, kevgirle yağdan alınır ve yağı süzüldükten sonra şurubun içine atılır.
Lokmalar şurubu çektikten sonra tabaklara alınır ve servis yapılır.

• Ağa Lokması

Kullanılacak malzeme:
1/2 kg üryani eriği, 100 gr badem içi, 4 büyük boy patates, 200 gr un, 125 gr margarin, 1 yumurta, 125 gr tozşeker, 50 gr kurutulmuş ekmek tozu, 1 tutam tuz, 1 tatlı kaşığı tarçın.

Yapılışı: Patatesler iyice yıkandıktan sonra kaynar tuzlu suda yumuşayıncaya kadar haşlanır. Kabukları soyulup ezilerek püre haline getirilir. Un elenerek hamur yoğurma mermerinin üzerine yayılır. Patates püresi, 1 tutam tuz ve yumurta katıldıktan sonra yoğurularak hamur haline getirilir.
Erikler ılık suda yumuşatılarak çekirdekleri çıkarılır ve içlerine birer badem yerleştirilir.
Hamur, merdaneyle 2-3 mm kalınlığında açılır ve eriği saracak büyüklükte parçalara bölünür. Bu parçalara birer bademli erik konulup uçları birbirine yapıştırılarak kapatılır. Bütün erikler birer hamur parçası içine kapatıldıktan sonra kaynar tuzlu suyun içine atılır.
Hamurlu erikler 5 dakika kadar kaynatıldıktan sonra kevgirle suları süzülerek kaptan çıkarılır ve ısıya dayanıklı bir kaba dizilir. Üzerlerine tarçın ve tozşeker serpilir.
Margarin eritilir, üzerine kurutulmuş ekmek tozu dökülüp karıştırılır. Bu karışım erikli hamurların üzerine gezdirerek dökülür. Kap kızgın fırına sürülür ve fırının ısısı orta dereceye getirilir. Hamurların üzeri pembeleşince fırından çıkarılıp servis yapılır.

• Üzümlü Lokma

Kullanılacak malzeme:
1 1/4 su bardağı un, 1 çay kaşığı kabartma tozu, 25 gr kuru siyah üzüm, 30 gr meyve şekerlemesi, 25 gr margarin, 2 orta boy elma, 1 su bardağı süt, 1,5 su bardağı zeytinyağı ve yeteri kadar tuz, 100 gr pudraşeker.

Yapılışı: Kuru siyah üzüm, çöpü ayıklandıktan sonra yumuşaması için soğuk suda ıslatılır. Elmalar yıkanıp kabuğu soyulur, şekerlemelerle birlikte tavla zarı büyüklüğünde doğranır.
Diğer tarafta yayvan porselen bir kâseye un konur. Kabartma tozu una karıştırılır. 1/2 su bardağı ılık süt ince ince akıtılırken tahta kaşıkla hızlı hızlı karıştırmaya devam edilir, topak topak olmadan yedirilir. Sonra 1 tutam tuzla birlikte kalan süt de katılarak koyu krema kıvamına gelinceye kadar karıştırılır ve bir süre dinlenmesi, mayalanıp kabarması için bir kenara bırakılır. Üzümler sudan çıkarılıp kurutulur, şekerleme ve taze elmayla birlikte hamura katılarak karıştırılır.
Bir tavaya margarin ve zeytinyağı konur, ateşe oturtulur. Yağ kızdırıldıktan sonra hamurdan bir parça avuçla alınıp sıkılır, başparmak ile işaretparmağı arasından fırlayan hamurdan her defasında soğuk suyla ıslatılmış madenî kaşık ucuyla fındık büyüklüğünde parçalar alınır ve kızgın yağa atılır. Çevirilerek lokmalar iyice kızartılır.
Bir tabağa yağı emmesi için bir kâğıt yayılır. Lokmalar kızardıkça kevgirle tavadan çıkarıp kâğıdın üzerine yerleştirilir. Üzümlü lokmaların yağları süzülünce servis tabağına alınır. Üzerine pudraşeker serpildikten sonra sıcak sıcak servis yapılır.

• Ekmek Kadayıfı

Kullanılacak malzeme:
1 küçük boy ekmek kadayıfı, 6-7 bardak su.
Şurubu için: *4,5 su bardağı tozşeker, 4,5 bardak su, 3 tatlı kaşığı limon suyu.*
Üstüne koymak için: *Kaymak.*

Yapılışı: Kadayıftan daha geniş (33-35 cm çapında), kenarlı ve yuvarlak bir tepsiye küçük boy ekmek kadayıfı (hazır olarak satılır) kızarmış tarafı alta gelecek biçimde yerleştirilir. Üstüne 6-7 bardak kaynar su dökülür. Kadayıfın yumuşayıp kabarması için, 20-25 dakika kadar tepside bekletilir.
Ekmek kadayıfı suyu çekip iyice yumuşayıp kabarınca, üstüne bir peçete konur ve kuvvetlice basturarak kadayıftaki su peçeteye emdirilir. Peçete sıkılıp yeniden kadayıfın suyu çektirilerek kadayıfın çekmiş olduğu su alınır.
Şurup için bir tencereye 4,5 su bardağı tozşeker ile 4,5 bardak su konur ve tencere kuvvetli ateşe oturtulur. Karıştırarak şeker bekletildikten sonra, limon suyu katılır, biraz karıştırılır ve şurup orta ateşte, koyulaşıncaya kadar (aşağı yukarı 25 dakika) kaynamaya bırakılır.
Şurup, kıvamına gelince, suyu alınmış kadayıfın üstüne gezdirerek dökülür ve tepsi orta ateşe oturtulur. Tepsi ara ara çevrilerek, dökülen şurup ağdalanıncaya kadar kadayıf 30-40 dakika kadar pişirilir. Tepsi ateşten indirilir ve kadayıf soğumaya bırakılır.
Ekmek kadayıfı ılınınca, üstüne tepsiden biraz büyük bir tabak kapatılır ve tepsi baş aşağı edilerek, kadayıf tabağa aktarılır.
Ekmek kadayıfı iyice soğuyunca,

tam ortasından başlayıp kenarlarına doğru kesilerek, üçgen dilimler elde edilir. Spatulayla üçgen dilimlenmiş ekmek kadayıfları tabaklara alınır. Üstüne bir parça kaymak konularak servis yapılır.

• Cevizli Yassıkadayıf

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
300 gr yassı kadayıf, 4 yumurta, 1 bardak dövülmüş ceviz içi.
Şurubu için: *2 su bardağı tozşeker, 1 3/4 bardak su, 1 tatlı kaşığı limon suyu.*
Kızartılması için: *1,5 su bardağı zeytinyağı (veya ayçiçek yağı).*

Yapılışı: Yayvan ve geniş bir tencereye veya tepsiye tozşeker su ve limon suyu konur, orta ateşe oturtulur. Karıştırılarak şeker eritilir. Şurup 10 dakika kaynatılır. Sonra ateşten indirilir ve soğumaya bırakılır.
Diğer tarafta yayvan porselen bir kâseye yumurtalar kırılır, sarısıyla beyazı iyice karışıncaya kadar yavaşça çırpılır. Kadayıflar yumurtaya bulanır.
İçinde zeytinyağı konulmuş tava kuvvetli ateşe oturtulur. Yağ kızmak üzereyken yumurtaya bulanmış yassı kadayıflar tavanın genişliğine göre üçer üçer veya dörder dörder konur, önce bir tarafı sonra öbür tarafı nar gibi oluncaya kadar kızartılır. Kızaran kadayıflar kevgirle tavadan çıkarılır ve birkaç saniye tavanın üzerinde tutulup yağı süzdürüldükten sonra şurubun içine atılır. Kadayıflar şurubu çekip iyice kabarınca tabaklara alınır, üzerine dövülmüş ceviz içi serpilip servis yapılır. Yukarıda anlatılan biçimde pişirilen yassı kadayıflar biraz sert olur. Kadayıfın yumuşak olması isteniyorsa, önce kenarları yarım parmak kalınlığında kesilir, sert kısımları atılır, ondan sonra yumurtaya bulanır. Ayrıca yassı kadayıflar tavada iyice kazırtıldıktan sora bir tencerede kaynamakta olan suya kevgirle daldırılıp çıkarılır ve suyu iyice süzdürüldükten sonra kadayıf şuruba atılır. Kadayıfların şuruba atılmaları tamamlanınca olduğu gibi ateşe oturtulur ve 10 dakika kadar şurupla birlikte pişirilir.
Şurubu iyice çekip kabardıktan sonra soğuyan kadayıflar çok yumuşak olur.

• Vişneli Ekmek Tatlısı

Kullanılacak malzeme:
2 ekmek (her biri 600 gr veya 4 büyük francala), 1 kg taze vişne, 1,5 kg tozşeker, yarım limon, 1 lt su.

Yapılışı: Ekmek veya francalalar 1 cm'lik dilimler halinde kesilir, kabukları temizlenir ve iki tarafı hafifçe kızartılıp tepsiye dizilir.
Diğer tarafta 1 kg iri ve olgun vişne yıkanıp saplarından ayrılır. Çekirdekleri çıkarıldıktan sonra 750 gr tozşeker ve 1 lt su ile komposto yapılır.
Bu kompostoya yarım limonun suyu katılır ve bir kenarda soğumaya bırakılır. Kalan 750 gr tozşeker, tepsiye dizilmiş kızarmış ekmek dilimlerinin üzerine serpilir. Eğer ekmek dilimleri iki veya üç sıra olduysa şeker her sıraya bölünerek serpilir.
Soğumuş veya ılımış komposto, kepçeyle ekmeklere çektirile çektirile tepsiye boşaltılır.
Vişne taneleri tepsinin üzerini örtecek şekilde ekmeklerin üzerine yayılır.
Tepsi orta ateşe oturtulur ve yavaş yavaş kaynamaya bırakılır. Ekmekler suyu çekinceye kadar kaynatılır. Eğer kompostonun suyu ekmeklere az gelirse kaynar su katılır. Vişneli ekmek tatlısı şurubunun kıvamı, vişne reçelinin kıvamıyla aynıdır. Tepsinin dibini tutmamasına dikkat edilmelidir. Hafifçe ağdalanma makbuldür. Şurup, tatlı taze kayısı ile de yapılabilir.

• Bülbülyuvası

Kullanılacak malzeme: (10 kişilik)
7 kahve fincanı un, 2 yumurta,
1 çay kaşığı tuz, 300 gr margarin,
1 bardak su, 75 gr nişasta.
Şurubu için: *5 su bardağı şeker,*
2 bardak su, yarım limonun suyu.
Üstüne serpmek için: *250 gr dövülmüş ceviz içi (veya antepfıstığı).*

Yapılışı: Hamur kolayca yoğurabilmek için genişçe bir tepsiye konur. Unun ortası çukurlaştırılarak içine yumurtalar kırılır. Tuz ve 1 bardak su da eklenerek normal yumuşaklıkta bir hamur elde edinceye kadar yoğurulur. Hamur kıvama geldikten sonra yufka açılacak büyüklükte parçalara bölünür, hamur mermerinin veya hamur tahtasının üzerine konur.

Önce merdaneyle hamur genişletilir. Sonra da oklavayla ince bir yufka elde edinceye kadar açılır. Bu işlem sırasında her açışta hamurun üzerine biraz nişasta serpilip yayılır (nişasta, hamur tabakalarının birbirine yapışmasını önler).

Açılan yufkalar üstüste konarak aşağı yukarı bir defter yaprağı büyüklüğünde kesilir. Kesilen parçaların birbirine yapışmasını önlemek için hemen birbirlerinden ayrılır (yufkaları üstüste koyup kesmekteki amaç, işlemin çabuk yapılmasıdır. İsteyen yufkaları teker teker, aynı boyda kesebilir).

Yufka parçalarından biri oklavaya sarılır. Rulo durumuna gelen yufkanın ortasından oklava yavaşça çekilir. Yufkanın iki ucu birleştirilerek yuvarlak bir yuvaya benzetilir ve yağa bulanmış fırın tepsisine yerleştirilir.

Diğer yufka parçaları da aynı şekilde hazırlanıp tepsiye yerleştirildikten sonra kalan yağ hafifçe eritilip bülbülyuvalarının üzerine, gezdirerek dökülür. Tepsi orta ısılı bir fırına konur.

Bülbülyuvaları yarım saat kadar piştikten sonra tepsi çıkarılır.

Diğer tarafta içine 2 bardak su, 5 su bardağı şeker konmuş tencere ateşe oturtulur. Karıştırılarak şeker eritilir, sonra yarım limonun suyu katılır. Şurup kıvamına gelince tencere ateşten indirilir, bülbülyuvalarının üzerine gezdirerek azar azar dökülür ve tatlı soğumaya bırakılır.

Bülbülyuvaları iyice soğuyunca tabaklara alınır. Üzerlerine dövülmüş antepfıstığı veya ceviz içi serpilerek servis yapılır.

• Sigara Dolması

Bu bölümde sigara böreğine benzeterek "sigara dolması" diye adlandırdığımız Sicilya tatlısı "cannoli alla Siciliana"nın tarifi yer alıyor. Bu tatlı böreğin hamuru aslında yalnızca un, tozşeker, 1 çimdik tuz ve marsala şarabıyla yapılır.

Ancak İtalya'nın başka bölgelerinde bu hamura tereyağı, bal ve yumurta sarısı da katılır. Bunların oranı şöyledir: 1/2 kg un, 50 gr tereyağı, 75 gr bal ve 2 yumurta sarısı. Burada verilen tarif, sigara dolmasının Sicilya usulü yapılışıdır. İstenirse tereyağı, bal ve yumurta sarısı yukarıda verilen orana göre ayarlanıp konabilir.

Sicilyalılar bu tatlı böreğin içine lor peyniri, şekerleme, tozşeker koyarken İtalya'nın diğer bölgelerinde bunlara kakao, çikolata, konyak vb katılır. Sigara dolması, oklava kalınlığında ve en uzunu 10 cm'ye ulaşan tahta veya metal özel kalıplarla yapılabilir. Türkiye'de metal kalıpları bulmak imkânsızsa da bir oklavayı istenilen boyda keserek bu kalıplardan yapmak mümkündür. Kıtırlı olabilmeleri için bol yağda (zeytinyağı, mısırözü yağı veya susam yağı) kızartılmaları gereklidir. Kızaran çubuklar yağdan çıkarılınca kurutma kâğıtlarının üzerine konup yağları iyice süzdürülür ve soğuduktan sonra içi doldurulur. Servis yapılırken bunları ya tatlı servis tabağına veya altına kâğıt peçete serilmiş bir yemiş sepetine koymak gerekir. Sigara dolmalarının üzerine mutlaka pudraşeker serpilmelidir. Aşağıdaki ölçüler 24 çubuk yapmaya yeterlidir.

Hamuru için: *300 gr un, 25 gr tozşeker, 6-7 kaşık kırmızı şarap, 1 çimdik tuz.*
Harcı için: *1/2 kg lor peyniri, 75 gr meyve şekerlemesi, 250 gr pudraşeker, 1 çorba kaşığı dövülmüş antepfıstığı.*
Kızartma için: *Hamur çubuklarına sürülecek 1 yumurta ve bol yağ (zeytinyağı, mısırözü yağı veya susam yağı).*

Yapılışı: Meyve şekerlemesi küçük küçük doğranır (iç, bir sıkma torbasıyla doldurulacaksa torbanın ağzından kolaylıkla geçecek küçüklükte doğranmalıdır).
Lor peyniri ince delikli tel süzgeçten geçirilerek (resim 1) püre haline getirilir. Buna 200 gr pudraşeker, doğranmış meyve şekerlemesi ve ezilmiş antepfıstığı katılır. Karışım birbirine iyice yedirilir ve buzdolabına kaldırılır.

Un, 1 hamur yoğurma mermerine elekten geçirilerek konur. Ortası çukurlaştırılır. 1 çimdik tuz, tozşekeri ve azar azar katılan 6-7 kaşık kırmızı şarapla, oldukça katı bir hamur yoğurulur.

Hamur top gibi yuvarlanır, yağlı kâğıda sarılır ve buzdolabında 2 saat kadar dinlendirilir.

Bu süre sonunda hamur buzdolabından çıkarılır, hafifçe yoğurulur ve unlanmış merdaneyle 3-4 mm kalınlığında bir yufka açılır (resim 2).

Hamur, kenarları 10 cm olan kareler halinde kesilir (resim 3). Hamur parçalarından biri alınır ve bir ucu kalıba dayanır (resim 4), kalıp yuvarlanarak hamur kalıba iyice sarılır. Öbür ucu hafifçe çırpılmış yumurtaya bulanıp yapıştırılır (resim 5).

Bütün hamur parçaları sarıldıktan sonra kafesli bir kızartma tenceresinde bol yağda her defasında birkaç parça çubuk hamuru kızartılır (resim 6).

Tel kafes kızartma tenceresinden çıkarılarak, kızarmış hamurlar yağdan alınır, kurutma kâğıdının üzerine yayılarak soğumaya bırakılır. Sigara biçimindeki hamurlar ılıyınca içindeki metal veya tahta çubuk çıkarılır (resim 7) ve iyice soğumaya bırakılır.

Buzdolabındaki krema geniş ağızlı bir sıkma torbasına boşaltılır ve böreklerin içi doldurulur (resim 8).

Sigara dolması tatlısı, bir tatlı servis tabağına veya meyve sepetine yerleştirilir. Kalan pudraşeker sigara dolmalarının üzerine serpiştirilir ve servis yapılır.

• Fırında Sigara Dolması

Kullanılacak malzeme (16 tane sigara dolması için):
4 yumurta, 150 gr tozşeker, 75 gr un, 1 limon, 1 kaşık tereyağı, 1 çimdik tuz.
Üstü için: 30 gr meyve şekerlemesi, 50 gr pudraşeker.
Kreması için: 2 yumurta, 50 gr tozşeker, 25 gr un, 1 vanilya çubuğu, 1 su bardağı krem şanti.

Yapılışı: Fırın tepsisi yağlanır, üzerine bir yağlı kâğıt yayılır. Önce yağa, sonra una bulanır. Fazla unun dökülmesi için tepsi baş aşağı edilir, sonra bir kenara bırakılır.
Yumurtalar yayvan ve büyük porselen bir kâseye kırılır. Üzerine tozşeker dökülür. Çırpılarak şeker eritilip karışım köpürtülür. Çırpmaya ara vermeden 1 çimdik tuz, rendelenmiş limon kabuğu ve elekten geçirilerek un katılır.
Çırpmaya bir süre daha devam edilir. Karışım birbirine iyice yedirilince fırın tepsisine boşaltılır. Bir spatulayla 0,5 cm kalınlığında olacak biçimde düzeltilir.
Tepsi 200°C'de fırına sürülür ve 15 dakika tutulur. Bu süre sonunda tepsi fırından çıkarılır ve nemli temiz bir bezin üstüne baş aşağı edilir. Hamuru bozulmadan yağlı kâğıdı çıkarılır. Sonra bu pişmiş hamur 6-7 cm'lik kareler halinde kesilir. Her kare nemli bezin yardımıyla sarılıp iki ucu üst üste getirilir ve açılmamaları için iki yanından kürdanla tutturulur.
Diğer tarafta süt vanilyayla kaynatılır. Süt kaynayınca ateşten indirilir ve içindeki çubuk çıkarılır.
Porselen bir kâseye yumurta sarılarıyla 50 gr tozşeker konur, çırpılarak köpürtülür. Karışım iyice köpürünce buna azar azar un katılıp yedirilir. İnce ince akıtılan sıcak süt de, karıştırılmakta olan kremaya yedirilir, kâse, içinde kaynar su bulunan ateşteki bir kabın içine oturtulup, sürekli karıştırılır.
Krema kaynayacak kadar ısınınca, kaynamasına meydan verilmeden kâse ateşten indirilir, kaymak bağlamaması için ara ara karıştırılarak soğumaya bırakılır. Kızarmış çubuk hamurlar soğuyunca, kürdanları çıkarılır. 1 bardak krem şanti sıkma torbasına konur, bu çubuklar bir yanlarından yarıya kadar doldurulur. Öbür krema da bir başka sıkma torbasına konur ve bu da sıkılıp çubuklar öbür ucundan yarıya kadar doldurulur.
Sigara dolmaları bir tabağa yerleştirildikten sonra üzerine pudraşeker ve ince ince doğranmış meyve şekerlemesi serpiştirilir. Tabak servis vaktine kadar buzdolabında tutulur.

• Krem Karamel

Kullanılacak malzeme:
8 yumurta, 5 su bardağı süt, 1,5 su bardağı tozşeker, 1 küçük parça çubuk tarçın.

Yapılışı: Kalaylı bakır veya paslanmaz çelik küçük bir kaba 1/2 su bardağı tozşeker ve 2 çorba kaşığı su konup ateşe oturtulur. Şeker eriyip şerbet oldukça koyu bir renk alıncaya kadar kaynatılır. Sonra ateşten indirilip ya ortası delik bir savarin kalıbına veya birkaç küçük kalıba dipleri kaplanacak kadar dökülür (savarin kabına şerbetin tamamı dökülecektir). Diğer tarafta süt, çubuk tarçınla birlikte kaynatılır. Kaynayınca ateşten indirilip, içindeki tarçın çubuğu çıkarılır.
Porselen bir kâseye kalan tozşeker ve 8 yumurta konur, çırpılarak köpürtülür. Çırpmaya devam ederken, kaynar süt ince ince akıtılarak bu karışıma iyice yedirilir. Sütün tamamı katılınca bir tülbentten geçirilerek süzülür ve savarin kalıbına veya küçük kalıplara boşaltılır. Sonra bu kalıplar kenarlı bir tepsiye konur.
Tepsinin içine kalıpların üçte ikisine gelecek kadar sıcak su doldurduktan sonra 150°C'de kızdırılmış fırına sürülür ve burada 1 saat kadar bırakılır. Bu arada fırının sıcaklığına rağmen suyun kaynamaması-

na dikkat edilmelidir. Su kaynarsa krema gerektiği gibi olmaz.
Bu süre sonunda tepsi fırından çıkarılıp soğumaya bırakılır. Tepsideki su soğuyunca kalıplar içinden çıkarılıp buzdolabına kaldırılır.
Krem karameller buzdolabında 3-4 saat kaldıktan sonra kalıplar kısa bir süre kaynar suya batırıldıktan sonra baş aşağı edilerek tabaklara aktarılır. Bu şekilde 1 saat daha buzdolabında tutulduktan sonra servis yapılır.

• Krep Süzet

Fransızların ünlü " crêpes Suzette "lerinin hikâyesi ilginçtir. Bir tür tatlı omlet olan krep süzetin hikâyesini sizin de ilginç bulacağınızı umuyoruz.
Gençliğinde çılgınlıklarıyla ünlü olan İngiltere kralı VII. Edward, veliahtken, sevgilisi olan Suzette adındaki bir işçi kızla birlikte ünlü bir lokantaya gider. Bu güzel kızın tatlılara çok düşkün olduğunu anlayan şef garson, veliahtı memnun etmek amacıyla, aşçıya özel bir tatlı yaptırır. Tatlıya da kızın adından dolayı d krep süzet / (crêpes Suzette) adını verir."
O günden sonra, bu tatlı omlet bütün Fransa'da yapılmış ve İngiltere kralı VII. Edward'ın gençlik dönemindeki bir çapkınlık macerasının kahramanının adıyla anılmıştır.

Kullanılacak malzeme:
1,5 kahve fincanı un, 50 gr tereyağı, 1,5 tatlı kaşığı pudraşeker, 1 su bardağı süt, 3 yumurta, 1 limon, 2 portakal, 10 adet kesmeşeker, 5-6 damla konyak, yeteri kadar beyendik likörü, yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Pudraşeker ile 1 tutam tuz ve un iyice karıştırılır. Limon yıkandıktan sonra kabuğu rendelenir, rendelenmiş kabuktan 1 çay kaşığı kadar alınır. Pudraşekerli una yumurtalar ve rendelenmiş kabuk ilave edilir, iyice karıştırılır. Karıştırmaya ara vermeden azar azar soğuk süt katılır. 5-6 damla da konyak eklendikten sonra, hamur boza kıvamına gelinceye kadar iyice karıştırılır. Bu hamurdan, az miktarda alınarak çok küçük bir tavada omletler pişirilir.
Omletlerin pişirilmesi sona erince, yarısı omletlerin pişirilmesinde kullanılmış olan yağın kalan kısmı tavaya konur. Buna portakal kabuklarıyla ovularak kokulandırılan kesmeşeker, portakalların suyu ve 4-5 damla beyendik likörü katılır. İyice karıştırıldıktan sonra omletler içine atılır ve bir taşım kaynatılır.
Her omlet dilimi dörde katlanarak ateşe dayanıklı cam bir servis tabağına yerleştirilir.
Krep süzetlerin üzerine 1-2 kaşık beyendik likörü serptikten sonra kibritle alevlendirilir ve servis yapılır.
Evde yemekleri sıcak tutmak için sofrada kullanılan ispirto ocağı varsa, krep süzetler servis tabağına alınmaz, tavada bırakılır. Servis sırasında beyendik likörü serpilip alevlendirildikten sonra spatulayla alınarak servis yapılır.

• Portakallı Krema

Kullanılacak malzeme:
2,5 su bardağı süt, 4 yumurta, 100 gr tozşeker, 1,5 kaşık un, 1 büyük ve sulu portakal.

Yapılışı: Portakal kabuğunun turuncu kısmı rendelenir, suyu sıkılıp ince delikli süzgeçten veya tülbentten geçirilerek süzülür.
Rendelenmiş portakal kabuğu sütün içine konur ve birlikte kaynatılır.
Porselen bir kâsede yumurta sarıları ve tozşeker çırpılarak iyice köpürtülür. Çırpmaya ara vermeden karışıma elekten geçirilmiş un azar azar dökülür ve yedirilir. Sonra kaynar süt ince ince akıtılarak bu karışıma yedirilir ve kâse, içinde kaynar su bulunan ateşe oturtulmuş büyük bir kabın içine konur ve koyulaşıncaya kadar karıştırılarak pişirilir.
Krema kaynamaya başlamadan benmariden indirilip bir kenarda ılı-

maya bırakılır. Yüzeyinde kaymak bağlamaması için ara ara karıştırılan krema ılıyınca hızlı hızlı karıştırılarak süzülmüş portakal suyu katılır ve kâselere bölünüp servis vaktine kadar buzdolabında saklanır.

• Fındıklı Krema

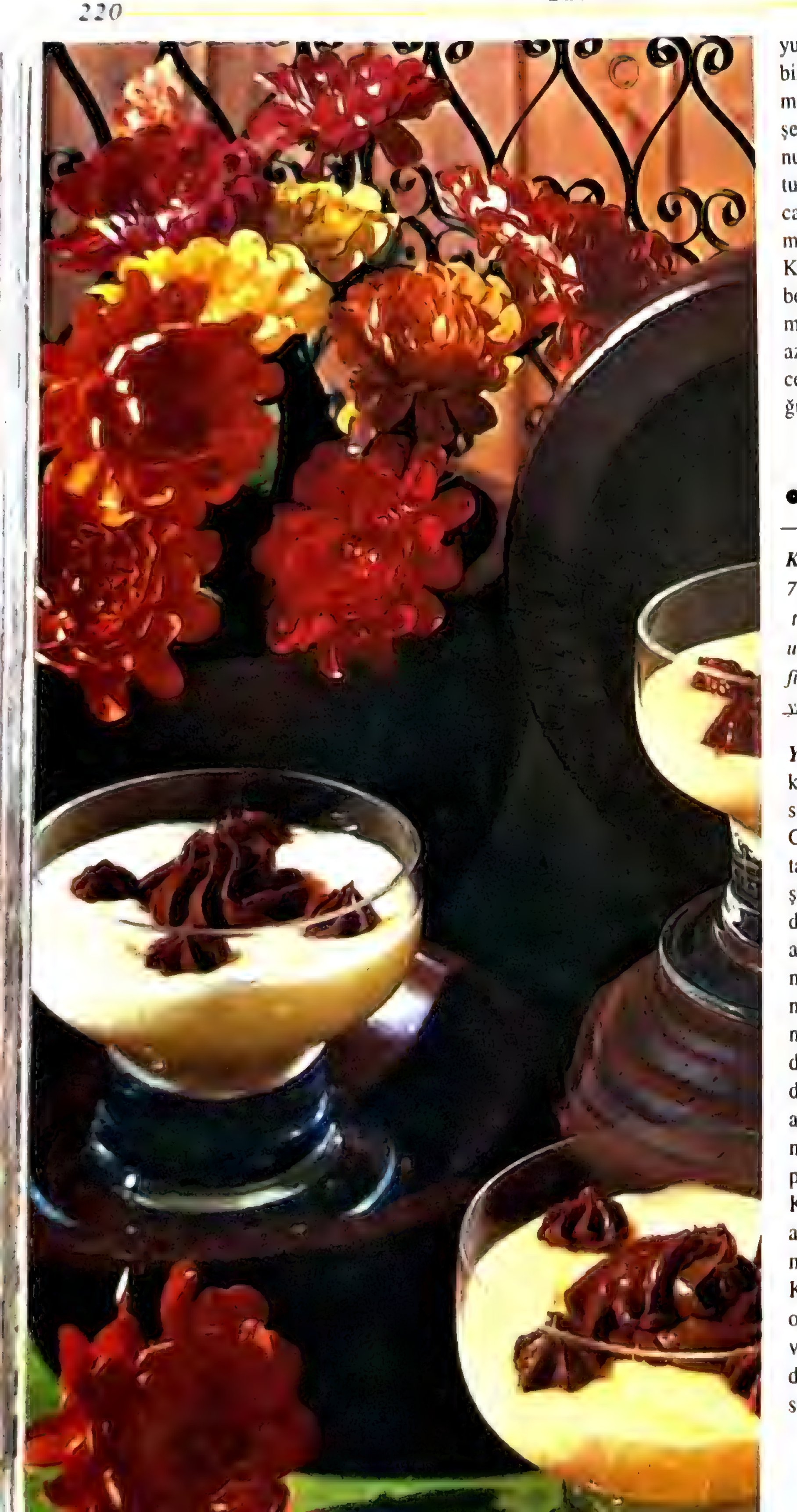
Kullanılacak malzeme:
5 su bardağı süt, 1 su bardağı tozşeker, 200 gr kavrulmuş fındık içi, 8 yumurta, 1 tutam tarçın, 1 küçük paket vanilya.

Yapılışı: 1 fincan tozşeker, daha sonra kullanılmak üzere ayrılır. Kalan tozşeker, süt, 8 yumurta ve vanilyayla krema hazırlanır.
Kavrulmuş fındık içi havanda dövülüp un haline getirilir. Buna kalan toz şekeri ve 1 tutam tarçın katılarak iyice karıştırılır.
Küçük kâselere boşaltılan krema soğuyunca üzerine fındıklı karışım serpilip servis yapılır.
Fındıklı karışım krema soğutulmadan da katılabilir.

• Kokulu Krema

Kullanılacak malzeme:
1 su bardağı tozşeker, 200 gr tereyağı, 6 yumurta, istenilen türde şerbet esansı.

Yapılışı: 5 bardak su ve 1 su bardağı tozşeker bir tencereye konur, şeker eriyinceye kadar karıştırılır. Şeker eriyince istenilen herhangi bir şerbet esansından birkaç damla damlatılır (istenirse rendelenmiş portakal kabuğu, limon kabuğu, hatta vanilya katılabilir), şerbet koyu bir kıvama gelinceye kadar kaynatılır.
Diğer tarafta yumurtaların sarısı iyice çırpılır. Şerbet kıvamını bulunca, sıcak şerbet azar azar katılır,



yumurtalar çırpılır ve karışım iyice birbirine yedirilir. Sonra bu karışımın olduğu porselen kâse, hafif ateşe konmuş içinde kaynar su bulunun geniş bir tencerenin içine oturtulur. Karışım koyulaşıp kaynayacak dereceye gelinceye kadar benmari usulüyle pişirilir.

Krema kaynayacak duruma gelince benmariden alınır ve çırpılarak krema haline getirilmiş tereyağı azar azar yumurtalı kremaya katılıp iyice karıştırılır, birbirine yedirilir. Soğutularak servis yapılır.

• Vanilyalı Krema

Kullanılacak malzeme:

7 su bardağı süt, 1,5 su bardağı tozşeker, 1/2 kahve fincanı patates unu, 6 yumurtanın sarısı, 1/2 kahve fincanı nişasta, 1 kahve kaşığı vanilya, 1 çay kaşığı tuz.

Yapılışı: Süte şekerin yarısı ile tuz konup orta ateşe oturtulur. Karışım sık sık karıştırılarak kaynatılır.

Cam veya porselen bir kaba yumurta sarıları ile vanilya ve kalan tozşeker konur. 5 dakika kadar çırpıldıktan sonra nişasta ve patates unu azar azar bu karışıma katılır. Çırpmaya ara vermeden karışım birbirine iyice yedirilir. Bu karışıma, kaynar süt azar azar ilave edilerek yedirilir. Malzeme birbirine iyice yedirilince çelik tencereye alınıp hafif ateşe oturtulur ve krema boza kıvamına gelinceye kadar karıştırılarak pişirilir.

Krema kıvamını bulunca, ateşten alınıp kâselere boşaltılır ve soğumaya bırakılır.

Kâselerdeki krema soğuyunca, sade olarak veya isteğe göre üzerine dövülmüş ceviz içi, antepfıstığı, rendelenmiş hindistancevizi serpilerek servis yapılır.

• Şeftalili Krema

Kullanılacak malzeme:
5 su bardağı süt, 1 1/4 su bardağı tozşeker, 4 yumurta, 1 paket vanilya, 1/2 kg olgun şeftali, 1 limon.

Yapılışı: Süt vanilyayla birlikte kaynatılır.
Yumurtaların sarısı porselen bir kâseye konur. Bunun üzerine 1 su bardağı tozşeker dökülür ve çırpılarak şeker eritilir, karışım köpürtülür.
Sonra bu karışıma, çırpmaya ara vermeden, ince ince akıtılarak kaynar süt katılıp yedirilir.
Süt, yumurtalı şekere yedirilince porselen kâse, hafif ateşe konmuş, içinde kaynar su bulunan daha geniş bir tencerenin içine oturtulur. Krema koyulaşıp kaynama durumuna gelinceye kadar karıştırılarak pişirilir. Krema kaynamaya başlamadan porselen kâse benmariden indirilir, ara ara karıştırılarak krema ılımaya bırakılır.
Diğer tarafta iyice yıkanmış şeftalilerin çekirdekleri çıkarılır ve küçük parçalar halinde doğranarak bir tencereye konur.
Şeftalilerin yıkanıp doğranması bitince kalan tozşeker üzerine serpiştirilir. Limonun suyu sıkılıp şekerin üzerine dökülür.
Rendelenmiş limon kabuğu katıldıktan sonra kap hafif bir ateşe oturtulur. Şeftaliler pişip de dağılınca kaptakiler ince delikli bir süzgeçten geçirilir.
Elde edilen ezme ılımış kremaya yavaş yavaş katılıp karıştırılır ve iyice yedirildikten sonra şeftalili krema iyice soğuması için buzdolabına konur.
İstenirse krema kâselere bölündükten sonra buzdolabına konur. Servis vaktine kadar orada tutulur.

• Tereyağlı Krema

Kullanılacak malzeme:
200 gr krema, 1 1/4 su bardağı pudraşeker, 250 gr tereyağı, 7 yumurta, 1 paket vanilya.

Yapılışı: Porselen kâsede yumurtaların sarısıyla pudraşeker çırpılır. Şeker eriyip karışım rengi kaybolacak kadar köpürünce çırpmaya ara vermeden, önce vanilya sonra ılıtılmış çiğ krema azar azar katılıp karışıma yedirilir.
Karışım birbirine yedirilince kâse, hafif ateşe konmuş içinde kaynar su bulunan daha geniş bir tencereye oturtulur ve krema koyulaşıp kaynayacak hale gelinceye kadar karıştırılarak benmaride pişirilir.
Kremanın kaynamasına meydan vermeden benmariden indirilir. Önceden bir kabın içinde çırpılarak krema haline getirilmiş taze tereyağı azar azar katılarak sıcak kremaya yedirilir. Karışım birbirine iyice yedirilince küçük kâselere boşaltılır ve bir kenarda soğumaya bırakılır.

• Profiterol

Kullanılacak malzeme:
Hamuru için: *1 su bardağı un, 100 gr tereyağı, 5 yumurta, bir çay kaşığı tuz.*
Krema için: *2,5 su bardağı süt, 1 kahve fincanı un, 1/2 su bardağı şeker, 1 kahve fincanı kakao, 50 gr tereyağı, 1 limon.*
Sosu için: *200 gr çikolata, 50 gr margarin.*

Hamurların yapılışı: Fırın tepsisi yağlanıp unlanarak hazırlanır. Bir tencereye 2,5 bardak su, tereyağı ve 1 çay kaşığı tuz konup ateşe oturtulur. Su kaynamaya başlayınca, ateşten indirilir. Unun tamamı tencereye boşaltılır ve tahta kaşıkla hızlı hızlı karıştırılır. Tencere tekrar ateşe oturtulur ve karışım pütürsüz bir hamur haline gelinceye kadar hızlı hızlı karıştırılır. Hamur kıvama gelince ateşten indirilir ve soğumaya bırakılır.

Bir süre sonra yumurtalar da teker teker hamura katılarak yedirilir ve hamur 30 dakika kadar dinlendirilir. Dinlenen hamur, sıkma torbasına (veya geniş ağızlı pasta enjektörüne) elle bastırılarak torbanın üst kısmından yağlanmış tepsiye küçük yuvarlaklar şeklinde sıkılır.

Hamurun tamamı sıkılınca, tepsi kızgın fırına (190°C) konur ve börekler 20 dakika kadar pişirilir. Hamurlar iyice kızardıktan sonra fırından çıkarılır, tepsiden alınarak masanın üzerine dizilir, soğumaya bırakılır.

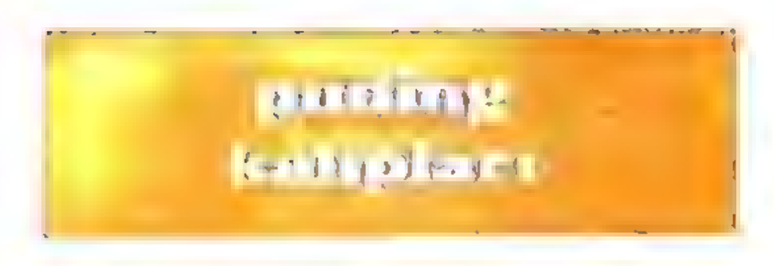
Hamura isteğe göre çeşitli şekiller (oval, çubuk) verilebilir. Hamurlar pişerken, kabarıp ilk biçimlerini kaybedeceklerinden tepsiye geniş aralıklarla dizmek gerekir.

Böylece birbirine yapışmamaları sağlanır. Hamurlar fırındayken, zamanından önce fırının kapağı açılmamalıdır, açılırsa hamur gevşer, kabarmaz.

Hamurların üstü iyice sertleşip kızarınca fırından çıkarılır. Bu hamurların özelliği, ortasının kremayla doldurulacak biçimde boş olmasıdır. Bu boşluk, fırında pişerken oluşur.

Kremanın yapılışı: Süt ve bir parça limon kabuğu tencerede kaynatılır. Başka bir tencerede tereyağı eritilir. Ateşteki tencereye azar azar un katılır ve tahta kaşıkla iyice karıştırılarak un yağa yedirilir ve ateşten

alınır. Sütle eritilmiş olan kakao ve şeker azar azar yağlı una katılarak karıştırmaya devam edilir. Kaynayan süt, içindeki limon kabuğu alındıktan sonra karışıma katılır ve karıştırmaya devam edilerek krema ateşin üzerine konur. Krema 5 dakika kadar karıştırılarak kaynatılır, sonra ateşten alınarak soğumaya bırakılır. Kakaolu krema soğuduktan sonra, pasta enjektörüne boşaltılır.
Masanın üzerinde soğumaya bırakılan hamurların her birine yan tarafından birer delik açılır ve krema enjektörle deliklerden hamurların içine doldurulur.
Hamurların içi kremayla olduğu gibi, krem şantiyle de doldurulabilir.
Krem şantinin yapılışı: 1/2 kg çok taze kremanın üzerine pudraşeker dökülür, tahta kaşıkla dövülerek köpürtülür. Yalnız kremanın yağ haline gelmemesine dikkat edilmelidir. Hamurlara krem şanti doldurulacaksa, krem şantinin erimemesi için servis yapılmadan kısa süre önce, hamurlara doldurulmalıdır.
Hamurların içini doldurmak için yumurtalı krema da kullanılabilir.
Yumurtalı kremanın yapılışı: 1,5 tabaka jelatin soğuk suda ıslatılır. Porselen bir kapta 4 yumurtanın sarısı, 4 çorba kaşığı tozşekerle karıştırılır, kabarıp köpük haline gelinceye kadar iyice çırpılır. Bu karışıma yavaş yavaş 8 çorba kaşığı kırmızı şarap (4 kaşık kırmızı şarap ve 4 kaşık beyaz sek şarap olabilir) katılır. Porselen kap, içinde su kaynamakta olan bir tencerenin üzerine oturtulur (benmari usulü), krema kabarıncaya kadar karıştırılır ve kıvama gelince ateşten alınır. Soğuk suda ıslatılmış jelatin tabakası sudan çıkarılır, elle iyice sıkılır, küçük parçalara bölünerek kremanın içine atılır. Çırpma teliyle hızlı bir şekilde çırpılarak krema hamurların içine doldurulmaya hazır duruma getirilir.
Hamurların içine çikolatalı krema da konulabilir.
Çikolatalı kremanın yapılışı: 200 gr rendelenmiş çikolata, benmari usulüyle ateşte eritilir, gerekirse 1 çorba kaşığı su katılabilir (fazla sıvı hale gelmemesine dikkat edilmelidir). Ateşten alınır, soğumaya bırakılır. Sertleşmemesi için buzdolabına konmamalıdır.
Çikolata soğuyunca, kap buzun ortasına oturtulur. Erimiş çikolataya 1/2 lt çok soğuk krema katılır.
Çırpma teliyle kabarıncaya kadar iyice çırpılır, 1 kahve fincanı pudraşeker elenerek katılır. Eğer kokulu olması isteniyorsa, herhangi bir likörden birkaç damla konulabilir. Hazırlanan bu krema yukarıda anlatıldığı biçimde, hamurların içine doldurulur.
Sosun hazırlanışı: çikolata rendelenip porselen veya cam bir kaba konur. Benmari usulü eritilir. Çikolata eriyince parlaklık vermesi için 50 gr margarin ilave edilir. Margarin eridikten sonra, ateşten alınır. Erimiş çikolata içleri kremayla doldurulmuş hamurların üzerine sıcak olarak dökülür. Hamurlar iyice çikolatayı emdikten sonra, soğuk olarak servis yapılır.

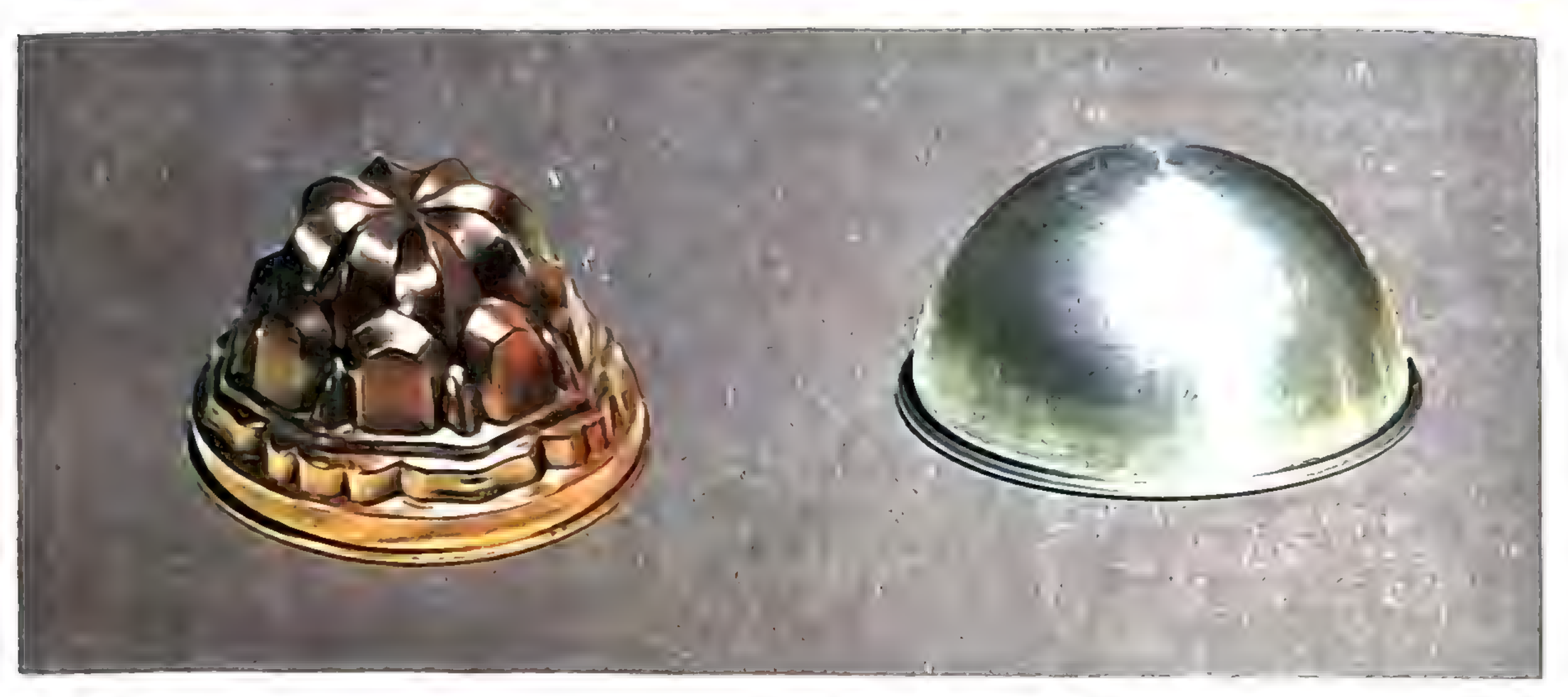


Daha kolay boşaltılabildiği, daha kullanışlı olduğu için genellikle teflondan, yuvarlak veya değişik biçimlerde, delikli veya deliksiz yapılır. Bavarez, puding, krema vb tatlıların yapımında kullanılır. Bu kalıplarla çok hoş biçimlerde, görünüşü çok güzel tatlılar elde etmek mümkündür.

• Naneli puding

Kullanılacak malzeme:
3 çorba kaşığı un, 6 çorba kaşığı tozşeker, 80 gr tereyağı, 1 lt süt, 10 yaprak jelatin, 1 küçük dal taze nane, 6-7 kaşık nane likörü, 1 çimdik veya birkaç damla yeşil şekerciboyası (toz veya sıvı).

Yapılışı: 5-10 yaprak nane iyice yıkanıp kurulanır ve buzdolabına kaldırılır. Puding kalıbına 1 kaşık nane likörü konur, kalıp buzdolabına yerleştirilir.
Porselen bir kâseye tereyağı konduktan sonra içinde kaynar su bulunan ateşteki bir tencerenin içine oturtulur (suyun kâsenin dörtte üçünü aşmamasına dikkat edilir).
Benmarideki kâsede bulunan yağ eriyince hızlı hızlı karıştırılırken un elekten geçirilerek azar azar katılır, yağa yedirilir. Yağlı unun daha iyi karışması için 1/2 su bardağı kaynar süt ince ince akıtılarak 5 dakika daha karıştırılır.
Tozşeker katılır ve karıştırmaya ara verilmeden kaynar sütün geri kalanı ince ince akıtılarak karışıma yedirilir.
Bu şekilde karıştırılan krema benmaride pişirilir. Krema koyulaşıp kaynamaya yüz tutunca kâse benmariden çıkarılır.



Küçük bir kaba bu kremadan 1-2 kaşık kadar konur. Bu kremaya birkaç damla veya 1 tutam şekercibo-yası azar azar katılıp iyice yedirilir ve kâsedeki kremanın içine katılır, iyice karıştırılır

Krema kâsesi tekrar benmariye konur. Çabuk çabuk karıştırılırken önceden soğuk suda yumuşatılmış ve suyu sıkılıp ufalanmış jelatin kremaya katılıp hızlı hızlı karıştırılarak yedirilir. Jelatin kremaya iyice karışınca kâse benmariden çıkarılır. Krema hızlı hızlı karıştırılırken 5-6 kaşık likör azar azar katılır, kremaya yedirilir, bir kenarda ılımaya bırakılır. Buzdolabında en az 2 saat soğutulan kalıp çıkarılır. İçindeki likör her tarafına sıvandıktan sonra krema kalıba boşaltılıp kap buzdolabına kaldırılır.

Buzdolabında en az 4 saat tutulduktan sonra kalıp çıkarılıp, kaynar suda 1 dakika kadar tutulur ve bir servis tabağına baş aşağı edilerek içindeki puding tabağa aktarılır.

Servis tabağı buzdolabına kaldırılıp servis vaktine kadar tutulur.

Servis vakti gelince pudingin üstü dolapta tutulan nane yapraklarıyla süslenir ve servis yapılır.

• Portakallı Puding

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
6 yumurta, 4 fincan şeker,
4 kaşık irmik, 2 portakal, 1 limon,
1 kaşık tereyağı, 1/2 su bardağı süt.

Yapılışı: Yumurta sarıları 3 fincan tozşekerle porselen bir kâsede iyice çırpılır. Karışım iyice köpürünce karıştırmaya ara verilmeden portakalların ve limonun suyu, irmik ve süt azar azar katılır.

Diğer tarafta yumurta akları kar köpüğü durumuna gelinceye kadar çırpılır. Sonra bu kar köpüğü, yavaş

yavaş karıştırılmakta olan karışıma kaşık kaşık katılır.
Kalan şeker, yağa bulanmış orta boy bir kalıbın içine serpilir. Sonra karışım bu kalıbın içine boşaltılır ve tatlı benmari usulüyle kızgın fırında 1 saat pişirilir.
Portakallı puding piştikten sonra fırından çıkarılıp bir süre soğuması beklenir. Sonra kalıp baş aşağı edilerek servis tabağına boşaltılır. İsteğe göre, portakal dilimleriyle süslenebilir.

• Küçükyalı Pudingi

Kullanılacak malzeme:

1 su bardağı pirinç, 75 gr badem içi, 200 gr tozşeker, 50 gr tereyağı, 4 yumurta, 5 su bardağı süt, 1 küçük paket vanilya, 1 küçük kavanoz şeftali marmelatı, 8 yaprak jelatin, 50 gr vişne veya kiraz şekerlemesi, 50 gr greyfurt şekerlemesi, 1/4 kadeh konyak, 1/2 kadeh kırmızı şarap, 1 tutam tuz.

Yapılışı: Badem içi kaynar suya sokulup çıkarıldıktan sonra ince kabukları çıkarılır ve kuruması için sıcak fırına konur. Badem içlerini sarartmadan fırında kuruttuktan sonra ince ince kıyılır.
Süt bir kaba konur. İçine vanilya ve tozşeker katılıp kaynatılır. Ara ara karıştırılarak kaynatılır. Tozşeker eriyince, ayıklanmış ve yıkandıktan sonra suyu süzülmüş pirinç katılır. Ara ara karıştırılıp, pirinç sütü çekince tereyağı eklenir, birkaç defa karıştırıldıktan sonra ateşten indirilir. Tahta kaşıkla hızlı hızlı karıştırılırken yumurta sarıları teker teker kırılarak karışıma yedirilir. Ardından kıyılmış badem içleri, küçük

parçalara doğranmış greyfurt şekerlemesi ve konyak eklenip, karıştırılır ve soğumaya bırakılır.
Pirinçli karışım soğuyunca porselen bir kâseye bir tutam tuz ve yumurtaların akları konur ve çırpılarak kar köpüğü durumuna getirilir. Sonra pirinçli karışım yavaş yavaş karıştırılırken kar köpüğünden kaşık kaşık eklenerek karışıma yedirilir. Bir savarin kalıbı yağa bulanır. Kalıbın dibine vişne ve portakal şekerlemelerinden birkaç tanesi serpiştirilir. Sonra hazırlanmış karışım, kalıpta boş yer kalmayacak biçimde hafifçe bastırılarak doldurulur. Savarın kalıbı yüksek kenarlı bir tepsiye oturtulur. Tepsiye kalıbın dörtte üçüne ulaşacak kadar sıcak su konduktan sonra 250°C'de kızdırılmış fırına konur, 30 dakika tutulduktan sonra çıkarılıp soğumaya bırakılır. Kalıp ılıyınca, puding servis tabağına baş aşağı edilerek boşaltılır. Şeftali marmelatı 1,5 kadeh kırmızı şarapla karıştırılıp orta ateşe oturtulur. Marmelat ısınınca soğuk suda yumuşatılmış ve sıkılarak suyu giderilmiş jelatin yaprakları ufalanarak marmelatın içine atılır. Karıştırarak jelatin marmelata yedirilir. Bir taşım kaynatılır ve soğumaya bırakılır. Jelatinli marmelat soğuyunca, donmasına imkân vermeden pudingin üstüne döküleerek sıvanır ve iyice donması için tabak buzdolabına konur.
Servis zamanı gelince tatlı dolaptan çıkarılır, tabağın çevresi vişne ve portakal şekerlemeleriyle süslenip servis yapılır.

• Çikolatalı Puding

Kullanılacak malzeme (12 kişilik):
1/2 kg patates nişastası, 6 yumurta, 200 gr tereyağı, bir su bardağı toz şeker, 1 çay kaşığı kabartma tozu, 200 gr çikolata, 1 kaşık brandy, 200 gr çok yağlı lor peyniri, 1 tutam tuz.

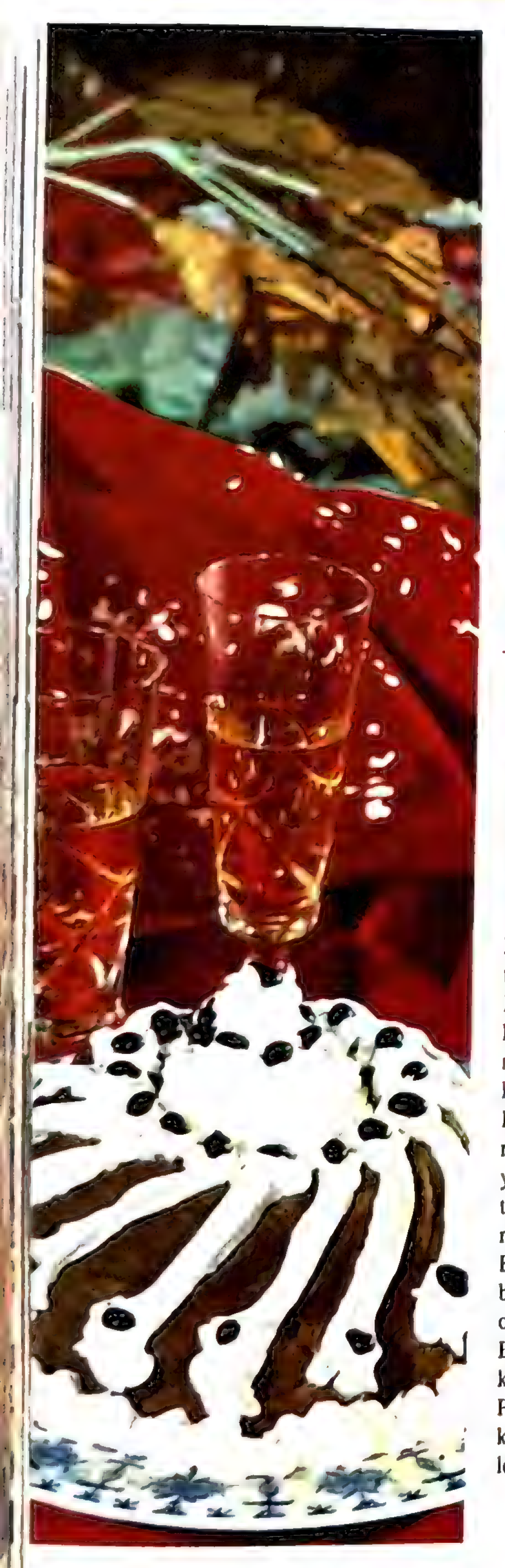
Yapılışı: Ortası delikli bir puding kalıbı iyice yağa bulanır. Geri kalan yağ yumuşatılarak porselen ve yayvan bir kâseye konur. Karıştırılırken tozşeker eklenir. Karıştırmaya ara vermeden önce teker teker yumurta sarıları, sonra tuz ve kabartma tozuyla karıştırılmış un azar azar katılarak karışıma yedirilir.
Diğer tarafta yumurta akları kar köpüğü durumuna gelinceye kadar çırpılır. Sonra karıştırılmakta olan yağlı karışıma azar azar konarak yedirilir. Hamur yağa bulanmış delikli kalıba boşaltılır ve kalıp orta ısılı fırına sürülür.
Yarım saat sonunda puding kontrol edilir. Batırılan kibrit çöpü kuru çıkınca kalıp fırından çıkarılır ve soğumaya bırakılır.
Toz durumuna getirilmiş çikolata bir kaşık suyla küçük bir kâseye konup ateşte kaynayan bir suyun içine oturtulur. Kaynar suyun ısısıyla yani benmari usulüyle kâsedeki çikolata eriyince tahta kaşıkla çırpılmış ve krema kıvamına getirilmiş lor peyniri eklenir. Kâse kaynar suyun içinden çıkarılır. İçindeki çırpılırken brandy damla damla ka-

ılarak kremaya yedirilir.Soğuyan puding, kalıp baş aşağı edilerek servis tabağına alınır. Üzerine çikolatalı krema sürülür ve servis yapılır. İsteğe göre lor peynirinin yerine 1 su bardağı krem şanti kullanılabilir, bu şekilde çikolatayı benmaride eritmeye gerek yoktur.
Krem şanti hafifçe karıştırılırken toz durumundaki brandy ve çikolata ve azar azar katılır ve elde edilen krema, pudinge sürülür veya bir sıkma şırıngasıyla pudingin üstü süslenir.

• Kestane Pudingi

Kullanılacak malzeme:
1/2 kg kestane şekerlemesi,
3 fincan tozşeker, 100 gr
rendelenmiş sütlü çikolata,
1 paket vanilya, 1 bardak krema,
1 kadeh rom, 1/2 su bardağı
krem şanti.

Yapılışı: Kestane şekerlemesi ezilerek püre durumuna getirilir ve porselen bir kâseye konur. Şeker, vanilya, rendelenmiş çikolata serpilerek kestane püresine katılır. Karıştırılarak birbirine iyice yedirilir. Diğer tarafta krema çırpılarak köpürtülür sonra bundan kaşık kaşık alınarak kestaneli karışıma katılıp yedirilir. Yarım kadeh rom da damla damla katılır.
Sonra karışım daha önceden romla ıslatılmış bir puding kalıbına boşaltılır ve kalıp buzdolabına kaldırılır. Buzdolabında 4 saat tutulduktan sonra çıkarılır. Bir tatlı tabağına başaşağı edilerek içindeki buraya ak-



tarılır. Yarım bardak krem şanti sıkma şırıngasına boşaltılır ve bununla pudingin üzerine süsler yapılır. En üste de bir kestane oturtulduktan sonra tabak buzdolabına kaldırılıp servis zamanına kadar orada tutulur.
İsteğe göre puding kestane şekerlemesi yerine haşlanmış kestaneyle de yapılabilir. Ancak bu durumda 4-5 fincan tozşeker kullanılır.

• Kakaolu Puding

Kullanılacak malzeme (5 kişilik):
4 yumurta sarısı, 3 yumurta akı,
30 gr tereyağı, 1 fincan un,
80 gr tozşeker, 250 gr çiğ krema,
1 yemek kaşığı koyu şekilde
pişirilmiş kakao, birkaç kakao tanesi
(veya kavrulmuş kahve tanesi).

Yapılışı: Bir kaba tereyağı konup eritilir. Hızlı hızlı karıştırılırken azar azar un katılıp yağa yedirilir ve karıştırmaya devam edilir. Yağlı un hafifçe sararmaya başlayınca koyu şekilde pişirilmiş kakao (sütle pişirilirse daha lezzetli olur) azar azar dökülüp yağlı una yedirilir. Karıştırmaya ara vermeden 5 dakika kadar kaynatılır. Sonra kap ateşten indirilip ılımaya bırakılır.
Kakaolu karışım ılıyınca, hızlı hızlı karıştırılarak tozşeker serpilir. Sonra yumurta sarıları teker teker katılır ve karışıma iyice yedirilir.
Karışım soğuyunca, kar köpüğü durumuna gelinceye kadar çırpılmış yumurta akları kaşık kaşık buna katılır ve karışım yavaş yavaş karıştırılarak kar köpüğü yedirilir.
Elde edilen karışım bir puding kalıbına boşaltılır. Kalıp bir benmariye oturtulur ve sıcak fırına sürülür. Benmarinin suyu azalırsa kaynar su katarak puding 1 saat kadar pişirilir. Puding pişince fırından çıkarılır ve kalıp servis tabağına baş aşağı edilerek içindeki boşaltılır.
Krema iyice çırpıldıktan sonra sıkma şırıngası konur ve puding bununla süslenir.
Üstü de kakao veya kahve taneleriyle süslenir.
Süsleme krema, yerine 1 kahve fincanı krem şantiyle de yapılabilir.

• Tavukgöğsü

Kullanılacak malzeme:
1 1/4 kahve fincanı pirinç unu,
1,5 su bardağı tozşeker, 3/4 kahve
fincanı nişasta, 7 su bardağı süt,
1/2 tavuk göğsü, 1 çay kaşığı tuz,
1/5 bardak su, yeteri kadar tarçın.

Yapılışı: Tavuk bol suda iyice yıkandıktan sonra, içinde 8 bardak kaynar su bulunan tencereye konup haşlanır.
Tavuk iyice pişmeden (fazla pişirilirse göğüsleri iyi didiklenmez) tencereden alınıp göğsünün yarısı ayrılır. Tavuk yeniden tencereye konup iyice pişirilir.
Göğüs eti ılınınca enlemesine ve birer parmak kalınlığında kesilir. Bu parçalar teker teker alınıp, iki ucundan iki elin başparmağı ve işaretparmağıyla tutularak ikiye bölünür.
Her defasında bölünmüş parçalar üst üste konulup iki ucundan tutularak bölünür ve et lif lif ayrılıncaya kadar devam edilir.
Göğüs eti lif lif ayrılmış duruma gelince, içinde sıcak su bulunan bir kaba konur ve iki avuç arasında ovalarcasına iyice yıkanır, sonra iyice suları sıkılır. Sıcak su değiştirilerek, göğüs eti iyice yıkanıp suları süzülür, ette koku kalmayıncaya kadar yıkamaya devam edilir.
Bir tencereye 7 su bardağı süt konup ateşe oturtulur.
Süt kabarmaya başlarken, tozşeker atılıp karıştırılır. Şeker eriyince, 1 çay kaşığı tuz serpilip karıştırılır ve süt kaynamaya bırakılır.

Nişasta ile pirinç unu iyice harmanlanarak karıştırılır, kaşıkla hızlı hızlı karıştırılarak 1,5 bardak ılık su sicim gibi ince akıtılarak iyice yedirilir.
Bu karışım kaynamakta olan süte, hızlı hızlı karıştırmaya ara vermeden azar azar dökülüp yedirilir.
Karıştırmaya devam edilerek boza kıvamına gelinceye kadar pişirilir.
Karışım boza kıvamını almadan, iki kepçe kadarı lif lif yapılıp iyice yıkanmış göğüs etine dökülür ve çatalla iyice karıştırılır.
Sütlü karışım boza kıvamına gelince, sütle karıştırılmış göğüs eti içine boşaltılır. Karıştırmaya ara vermeden, bozadan koyu bir kıvama gelinceye kadar, orta ateşte pişirilir.
Tatlı pişince, kuru kepçeyle, iyice kurulanmış kayık tabaklara boşaltılır ve soğumaya bırakılır, tavukgöğsünü pişirirken özellikle bazı noktalar çok önemlidir: tavukgöğsünün didiklenip liflere ayrılması; etin sıcak suda birçok defa yıkanması ve her defasında da iyice sıkılıp suyunun alınması (tavuk kokusu böyle giderilebilir); tavukgöğsünün tam kıvamında pişirilmesi.
Kıvamını anlamak için, tatlı boza kıvamına gelince çay kaşığıyla bir parça alınıp tabakta soğutulur. Soğutulmuş tavukgöğsü parçası, tabak ters çevrilip parmakla itildiğinde tabakta bulaşık bırakmadan ayrılırsa, tavukgöğsü kıvamına gelmiş demektir. Tabakta bulaşık kalırsa, bir süre daha pişirilmesi gerekir.
Bu yöntemle pişirilen tavukgöğsü uzun süre durursa sulanabilir. Bu nedenle birkaç tabağa bölerek soğutulur ve ancak yeneceği zaman bölünüp küçük tabaklara alınır ve üzerine tarçın serpilerek servis yapılır.
İsteğe göre, tarçınsız da yenebilir. Servis yapmadan önce, tarçın istenip istenmediği sorulmalıdır.

• Bademli Güllaç

Kullanılacak malzeme:
10 güllaç yaprağı, 4 su bardağı süt, 2 su bardağı tozşeker, 1 kahve fincanı gülsuyu, 1 su bardağı badem içi, 1 fincan lohusaşekeri, 1 fincan antepfıstığı içi.

Yapılışı: Bademler kaynar suya atılır. Kabukları yumuşayınca sudan çıkarılır, kabukları soyulur ve iyice kuruduktan sonra makinede çekilir veya havanda dövülür.
Bir tencereye 4 su bardağı süt konur ve ateşe oturtulur. Süt kaynamaya başlayınca, 2 su bardağı tozşeker katılır ve karıştırılarak şeker eritilir. Ateşten alınır ve soğumaya bırakılır. Süt soğuduktan sonra, bir tepsiye boşaltılır, güllaç yaprakları teker teker tepsiye yatırılır. Her güllaç yaprağı iyice yumuşamadan sütten alınır. Sütten çıkarılan güllaç

yaprakların dört ucu üste katlanır ve 2 kat haline getirilir. Ortasına dövülmüş badem konur ve güllaç bademin üzerine bohça gibi kapatılır. Her kapatılan güllaç, kıvrım tarafı alta gelecek şekilde servis tabağına yanyana dizilir.
Güllaçların sarılmaları ve tabağa döşenmeleri bitince üstüne gülsuyu ile şekerli süt dökülür. Güllaçların sütü iyice çekmesi için, sık sık kaşıkla tabaktaki süt üzerine dökülerek 30 dakika kadar bekletilir. Güllaçların üzerine, dövülmüş antepfıstığı ile lohusaşekeri karışımından serpilerek servis yapılır.

• Keşkülü Fukara

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
8 su bardağı süt, 1,5 su bardağı tozşeker, 1 su bardağı iç badem, 1,5 kahve fincanı pirinç unu, 1 bardak su, 1 çay kaşığı tuz. Üstünü süslemek için: 1 kahve fincanı iç badem, 1 kahve fincanı tuzsuz antepfıstığı, 2 kahve fincanı hindistancevizi.

Yapılışı: Tencereye 1 su bardağı dolusu iç badem, 1 bardak suyla birlikte konur ve tencere ateşe oturtulur. Su kaynamaya başlayınca tencere ateşten indirilir.
Sıcak su süzülerek dökülür, kalan iç bademlerin kabukları ayıklanır ve makineden 2 defa geçirilerek kıyılır. Sonra bu kıyılmış bademler azar azar havana konur ve macun durumuna gelinceye kadar iyice dövülerek ezilir. Macun durumuna getirilmiş bademler büyükçe bir kâseye konur.
Üzerine 1 su bardağı sıcak süt dökülür. İyice ovularak bademle süt birbirine karıştırılır. Sonra bu karışım tel süzgeçten geçirilir ve bir kenara bırakılır. Kalan 7 su bardağı süte 1 çay kaşığı tuz katılır ve süt kaynatılır.
Süt kaynarken bir başka kâseye 1,5 kahve fincanı pirinç unu konur. Bunun üzerine 1 bardak su ince ince akıtılırken karışım hızlı hızlı karıştırılarak pirinç unu suya yedirilir. Sonra bu karışım yine azar azar akıtılarak hızlı hızlı karıştırılmakta olan kaynar süte dökülerek yedirilir.
Pirinç unlu süt, tahta kaşıkla tencerenin dibi kazınırcasına karıştırılarak 10 dakika kadar kaynatılır.
Sonra buna bir kenara bırakılmış olan sütlü bademle 1,5 su bardağı tozşeker katılır ve karışım düğün çorbası kıvamına gelinceye kadar karıştırılarak pişirilir.
Karışım istenen kıvama gelince tencere ateşten indirilir. Keşkül küçük kâselere veya uzunca bir servis tabağına boşaltılır ve soğumaya bırakılır.
Keşkül soğurken bir kaba, 1 bardak su, iç badem, tuzsuz antepfıstığı konur ve kaynatılır.
Su kaynayınca kap ateşten indirilir, suyu süzülüp dökülür. İç kabukları ayıklanan fıstık ve badem ayrı ayrı makineden geçirilerek kıyılır.
Keşkül soğuyunca kıyılmış olan antepfıstığı, badem ve hindistancevizi üzerine serpilir ve servis yapılır.
İstenirse hindistancevizinin yerine dövülmüş lohusaşekeri serpilebilir.

• Supangle

Kullanılacak malzeme:
Pandispanya için: *1 su bardağı tozşeker, 8 yumurta, 2,5 kahve fincanı un, 1,5 kahve fincanı nişasta, 1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi.*
Kreması için: *3 yumurtanın sarısı, 1,5 kahve fincanı un, yarım kahve fincanı tozşeker, 1 kahve fincanı kakao, 1 paket vanilya tozu, 2,5 su bardağı süt.*

Yapılışı: Önce pandispanyalar hazırlanır. Yumurtalar bir tencereye kırılır, tozşeker katılır. Koyu bir bulamaç kıvamına gelinceye kadar yani 25 dakika kadar çırpılır. Karışım ilk 2-3 dakika hafif ateş üstünde çırpılırsa çok daha iyi kabarır.
Diğer tarafta un, nişasta ve limon kabuğu harmanlanarak birbirine iyice karıştırılır. Sonra bu karışım bulamaca azar azar katılarak iyice yedirilir. Böylece hazırlanan hamur istenilen büyüklük ve biçimdeki kalıplara boşaltılır (kalıpların önceden yağlanmış ve unlanmış olması gerekir).
Kalıplar orta hararetteki fırına konur ve pandispanyalar kabarıp da üstleri iyice pembeleşinceye kadar yani 30-35 dakika kadar pişirilir.
Pandispanyalar fırından çıkarıldıktan sonra bir kenarda ılıtılır, sonra kalıplarından çıkarılarak soğumaya bırakılır.
Pandispanyalar soğurken porselen bir kaba un, tozşeker, kakao, vanilya konur ve iyice karıştırılır. Çırpılmış yumurta sarısı bu karışıma iyice karıştırılır. Hızlı hızlı karıştırılmaya devam edilerek ince ince akıtılan sıcak süt yedirilir. Ateşe oturtulur ve karıştırılarak pişirilir.
Krema, düğünçorbası kıvamına gelince ateşten indirilir.
Soğumuş pandispanyalar kâselere konur, üstlerine ateşten indirilen krema dökülür ve bir kenarda kreması soğumaya bırakılır. Kremalar iyice soğuyunca servis yapılır.

• Sütlaç

Kullanılacak malzeme:
8 su bardağı süt, 1 1/4 su bardağı tozşeker, 1 kahve fincanı kırık pirinç, 1/4 kahve fincanı pirinç unu, 1/4 kahve fincanı nişasta, 2,5 bardak su, 1 kahve kaşığı tuz.

Yapılışı: Pirinç ayıklanır bir kahve fincanına tepeleme doldurulur, yıkanır, suyu iyice süzdürülür ve 1,5 bardak suyla birlikte bir tencereye konur orta ateşe oturtulur. Pirinç suyunu çekip iyice yumuşayıncaya kadar haşlanır.
Pirinç haşlanınca 8 su bardağı kaynar sütün içine boşaltılır. Pişmeye bırakılır.
Diğer tarafta bir kapta 1/4 kahve fincanı pirinç unuyla 1/4 kahve fincanı nişasta karıştırılır. Sonra bu karışım tahta kaşıkla hızlı hızlı karıştırılırken 3/4 bardak su azar azar akıtılır. Karışım bulamaç haline getirilir. Sonra bu sulu bulamaç kaynamakta olan sütün içine azar azar akıtılır, karışımı hızlı hızlı karıştırmaya devam edilir. 10 dakika kadar pişirilir, sonra içine tozşeker atılır. Karıştırılarak düğünçorbası kıvamına gelinceye kadar pirişilir. Sonra tencere ateşten indirilir. Kâse veya tabaklara boşaltılır bir kenarda soğumaya bırakılır.
Sütlaç iyice soğuyunca üzerlerine tarçın serpilerek servis yapılır.

• Mısır Muhallebisi

Kullanılacam malzeme:
75 gr pirinç unu, 50 gr çekirdeksiz kuruüzüm, 4 kaşık tozşeker, 1 kaşık nişasta, 3 su bardağı süt, 1 çorba kaşığı limon çiçeği suyu (veya istenirse 1 tutam vanilya), 2 çorba kaşığı gülsuyu, 1 kaşık tarçın.

Yapılışı: Çekirdeksiz kuruüzüm soğuk suda ıslatılarak yumuşatılır. Süt kaynatılır.
Bir tencereye pirinç unu, nişasta ve tozşeker konur, birbirine iyice karıştırılır. Sonra karıştırmaya ara vermeden kaynamış süt azar azar

katılıp yedirilir. Sütün yedirilmesi tamamlanınca tencere orta ısılı ateşe oturtulur. Karıştırmaya ara vermeden muhallebi kaynamaya bırakılır.
Muhallebi kaynamaya başlayınca dibinin tutmaması için ara ara karıştırılarak 15 dakika kaynatılır.
Kap ateşten alınıp kızgın fırına sürülür ve üstü hafifce kızartılır.
Muhallebinin üstü kızarınca fırından çıkarılır limon çiçeği suyu ve suyu iyice süzdürülmüş üzümler (birkaç tanesi bir kenara ayrılır) içine atılır ve hızlı hızlı karıştırarak üzümle muhallebi iyice dağıtılır. Gülsuyu dökülür. Muhallebi çukur bir kayık tabağa boşaltılır ve soğumaya bırakılır. Muhallebi soğuyunca bir kenara ayrılan üzümlerle süslenir, tabak buzdolabına kaldırılır.
Muhallebi buzdolabında en az 5 saat soğutulduktan sonra çıkarılır, üstüne istenirse tarçın serpilir ve soğuk soğuk servis yapılır.
Limon çiçeği suyu yerine vanilya kullanmak istenirse, vanilya süt kaynarken katılır.

• Nişasta Tatlısı

Kullanılacak malzeme (7 kişilik):
200 gr tereyağı, 500 gr nişasta, 2 bardak su, 1,5 su bardağı tozşeker.

Yapılışı: Tereyağı bir tencerede hafifçe eritilir. Sonra buna tahta kaşıkla karıştırarak yedire yedire 1/2 kg nişasta katılır.
Nişasta, yağını çekip pişinceye kadar eze eze karıştırılarak kuvvetli ateşte tutulur.
Diğer tarafta şeker suda iyice eritilir.
Nişasta pişince ateşin ısısı orta dereceye getirilir. Karıştırılmakta olan nişastaya azar azar dökülen şurup iyice yedirilir. Sonra tencerenin kapağı örtülür ve 4-5 dakika orta ısılı ateşte pişmeye bırakılır.
Bu sürenin sonunda tencerenin kapağı açılır, kevgirle karıştırılan nişasta kum gibi taneleninceye kadar kevgirle karıştırılarak pişirilir.
Nişasta helvası tanelenince tencere ateşten indirilir ve helva, servis tabağına boşaltılır.
Helva soğuduktan sonra veya isteğe göre sıcak sıcak servis yapılır. İstenirse helvanın üzerine biraz pudraşeker ekilebilir.

• Ahududu Peltesi

Kullanılacak malzeme:
100 gr buğday nişastası, 1 su bardağı tozşeker, 4 bardak su, 1 kg ahududu.

Yapılışı: Ahududu ayıklanıp yıkandıktan sonra süzgece konur. Suyu süzüldükten sonra elle sıkılarak meyvenin suyu çıkarılır. Posası bir kenara ayrılır. Nişasta bir miktar su içinde ezilir, koyu bir bulamaç haline getirilir. Ahududu suyu, 1 su bardağı tozşeker ve 2 bardak su tencereye konulup orta ateşe oturtulur. Nişasta ince ince akıtılarak ve ara vermeden karıştırılarak eklenir ve karışım kaynatılır.
Kaynama başlayınca eldeki posa da katılarak karışım iyice koyulaşıncaya kadar karıştıra karıştıra kaynatılır. Sonra ateşten alınıp komposto tabaklarına boşaltılıp donması beklenir. Pelte komposto tabaklarında iyice soğuyup donduktan sonra buzdolabında biraz soğutularak servis yapılır.

• Kızılcık Peltesi

Kullanılacak malzeme:
1 kg çok olgun kızılcık, 2 kahve fincanı nişasta, 1 kg tozşeker.

Yapılışı: Kızılcıklar yıkandıktan sonra bir kabın içine konur ve sıkılarak iyice çıkarılır. Sonra ince delikli süzgeçten geçirilerek bir tencereye boşaltılır.
Kızılcık suyunun en az 2 su bardağı olması gerekir. Eğer kızılcıktan 2 su bardağından az su elde edilmişse buna su katmak gerekir. Nişasta 2-3 kaşık kızılcık suyunda eritildikten sonra bu tencereye eklenir.
Sonra kızılcık suyuna 1 kg tozşeker dökülür ve kap orta ısılı bir ateşe oturtulur. Karıştırılarak şeker eritildikten sonra koyulaşıncaya kadar kaynatılır.
Kızılcık peltesi 10-15 dakika kaynadıktan sonra koyulaşınca, tencere ateşten indirilir ve soğumaya bırakılır. Pelte soğuyunca kâselere konur ve servis yapılır.

• Limon Tatlısı

Kullanılacak malzeme:
10 yumurta, 2 limon, 1 1/4 su bardağı tozşeker, 100 gr tereyağı.

Yapılışı: Limonlar bol suda iyice yıkandıktan sonra kabukları, beyaz kısmı karıştırılmadan, iyice rendelenir. Sonra kabukların üzerine limonların suyu dökülür.
Yumurtaların sarıları porselen bir kaba konur. Üzerine şeker eklenerek telle iyice çırpılır. Şeker eriyip, yumurtanın sarısı beyazımtırak bir renk alınca, çırpmaya ara vermeden azar azar limon suyuyla limon kabukları katılır.
Bir tencerenin içine porselen kâsenin yarısına gelecek kadar su konup ateşe oturtulur. Tenceredeki su kaynayınca kâse bunun içine konur ve karışım çırpmaya ara verilmeden biraz ılıtılır. Bu işlem yapılırken kaynayan suyun kâsenin içine sıçramamasına dikkat etmek gerekir. Porselen kâsedekiler ılıyınca hafifçe eritilmiş tereyağı katılır. 1-2 defa daha çırpılarak yağ karışıma yedirilir sonra kâse kaynar sudan çıkarı-

lır. Diğer tarafta yumurtaların akları çırpılarak kar gibi beyaz bir köpük haline getirilir. Sonra bu köpük, soğumuş kremaya azar azar katılarak karıştırılır.
Tatlı cam bir kâseye veya küçük kâselere konduktan sonra buzdolabına kaldırılır ve gerektiği zaman soğuk olarak servis yapılır.

• Meyveli Krem Karamel

Kullanılacak malzeme:
1 su bardağı tozşeker, 300 gr taze veya konserve kayısı, 2,5 su bardağı süt, 10 yaprak jelatin, 1 kavanoz şeftali veya kayısı marmelatı, 6 yumurta, 1 paket vanilya, 500 gr çiğ krema, yeteri kadar muz likörü (veya herhangi bir cins).

Yapılışı: Jelatin yaprakları soğuk suda yumuşatılır.
Sütten birkaç kaşık bir kenara ayrıldıktan sonra geri kalanı vanilyayla birlikte kaynatılır.
Büyükçe porselen bir kâsede yumurta sarısıyla tozşeker çırpılır. Şeker eriyip karışımın rengi değişerek köpürünce çırpmaya ara vermeden kaynatılmış süt sicim gibi akıtılarak yedirilir.
Süt iyice yedirildikten sonra kâse, hafif ateşe konmuş içinde kaynar su bulunan daha geniş bir tencerenin içine oturtulur. Karıştırmaya devam edilir. Krema kaynamak üzereyken yumuşatılmış jelatinin üçte ikisi, suyu sıkıldıktan sonra ufalanarak, kremaya katılır. Hızlı hızlı karıştırılarak jelatin kremaya yedirilir. Kâse benmariden çıkarılır bir kenarda soğumaya bırakılır.
Diğer tarafta bir kenara ayrılmış olan birkaç kaşık süt ısıtılır. Bunun içine kalan jelatin, suyu sıkıldıktan sonra, ufalanarak katılır. İstenirse yarım kadeh likör katılıp bir taşım kaynatılır ve bir kenarda soğumaya bırakılır.
Bir miktar kayısı bir kenara ayrıldıktan sonra kalan ince ince doğranır. Porselen bir kâseye boşaltılan marmelat tahta kaşıkla iyice karıştırılıp yumuşatılır.
Çiğ krema çırpılarak köpürtülür sonra iyice soğumuş yumurtalı kremaya karıştırılarak yedirilir. Kremanın dörtte biri bir başka kâseye alınır. Hızlı hızlı karıştırmaya devam edilerek marmelat katılır, iyice yedirilir.
Bu arada soğumuş olan jelatinle krem karamel kalıplarının dibi ve kenarları jelatinlenir. Her kalıbın

dibine dilimlenmiş bir kayısı konduktan sonra bu kalıplar buzdolabına kaldırılır en az 1 saat kadar bırakılır.
Kalıplar, jelatin iyice donunca dolaptan alınır, marmelatlı krema kalıplara paylaştırılarak konur. Üzerine vanilyalı beyaz krema ilave edilip, kalıplar tekrar buzdolabına kaldırılır. Krem karamel kalıplarındaki krema buzdolabında iyice donunca, kalıplar kaynar suya batırılıp çıkarılır ve tatlı servis tabağına baş aşağı edilerek aktarılır. Bunların çevresi kayısılarla süslenir tabak tekrar buzdolabına konur ve servis zamanına kadar tutulur.

İstenirse krem karamel küçük kalıplar yerine büyük bir kalıpta da yapılabilir.

• Vanilyalı Bavarez

Kullanılacak malzeme:
1 su bardağı tozşeker, 4 yumurta, 2 su bardağı süt, 1/2 kg çiğ krema (veya 1 poşet krem şanti), 6 yaprak jelatin, 1 çubuk vanilya, 1 kadeh vanilya likörü.

Yapılışı: Jelatin yaprakları soğuk suya konup ıslatılır. Süt, vanilya çubuğuyla birlikte kaynatılır, çubuk çıkarıldıktan sonra soğumaya bırakılır.
Porselen veya cam bir kapta, yumurta sarıları ile tozşeker iyice çırpılır. Bu karışıma, çırpmaya ara vermeden süt ince ince akıtılarak katılır. Karışım birbirine iyice yedirilince kâse, içinde kaynar su bulunan ateşteki bir kaba oturtulur (benmari usulü) ve karıştırmaya devam edilir.
Kâsedeki karışım ısınınca, jelatinin suyu iyice sıkılıp süzüldükten sonra ufalanarak içine atılır.
Jelatin eridikten sonra, kaynamaya başlamak üzereyken, kâse kaynar sudan alınır ve soğumaya bırakılır.
Çiğ krema başka bir kapta çırpılır (veya krem şanti hazırlanır). Hazırlanan krema veya kaymak kaşık kaşık yumurtalı karışıma katılıp, karıştırılarak yedirilir.
Savarin kalıbı vanilya likörüyle ıslatılır ve karışım içine boşaltılır. Kalıp buzdolabının en soğuk yerine yerleştirilir. Buzdolabında 4 saat kadar beklettikten sonra çıkarılır. Kalıp ters çevrilerek, bavarez servis tabağına aktarılır (kalıp ters çevrilmeden önce, kaynar suya batırılıp çıkarılırsa bu işlem daha kolay yapılabilir). Tabak un kurabiyesi benzeri malzemelerle süslenir ve soğuk servis yapılır.

• Çilekli Bavarez

Kullanılacak malzeme:
1/2 kg çilek, 4 yumurta, 1 3/4 bardak tozşeker, 2 su bardağı süt, 1/2 kg çiğ krema (veya bir poşet krem şanti), 6 yaprak jelatin, 1 kadeh çilek likörü, 1 çubuk vanilya.

Yapılışı: Jelatin yaprakları soğuk suya konup ıslatılır. Çilekler bol suda iyice yıkanıp ayıklanır. 10 tane çilek üzerini süslemekte kullanılmak için ayrılır.
Çilekler emaye veya çelik bir ten-

cereye konur. Üzerine 3/4 su bardağı tozşeker serpilir ve suyunu salıncaya kadar bekletilir. Çilek sulanınca ateşe konur, karıştırarak şeker eritilir ve zaman zaman karıştırarak 15 dakika kaynatılır. Süzgeçten geçirilir.

Süt içine vanilya çubuğu konarak kaynatılır. Süt kaynayınca, vanilya çubuğu çıkarılır ve soğumaya bırakılır.

Yumurta sarıları ile 1 su bardağı tozşeker porselen veya cam kâsede çırpılır. İyice çırpıldıktan sonra, kâse, içinde kaynar su bulunan ateşteki bir kaba oturtulur.

Hızlı hızlı çırpılırken, suyu iyice süzülmüş jelatin ufalanarak ilave edilir. Jelatin iyice yedirildikten sonra yavaş yavaş karıştırılır ve kaynamak üzereyken kâse kaynar sudan alınır ve soğumaya bırakılır.

Yumurtalı krema soğuyunca, çiğ krema iyice çırpılarak kabartılır (veya krem şanti hazırlanır) ve süzülmüş çilek hafifçe karıştırılarak kremaya yedirilir.

Çilekli çiğ krema (veya krem şanti) kaşık kaşık alınıp soğumuş olan yumurtalı kremaya azar azar katılır ve karıştırarak iyice yedirilir.

Savarin kalıbı likörle iyice ıslatılır, kalıba boşaltılır ve buzdolabının en soğuk yerine yerleştirilir.

Kalıp buzdolabında 5 saat kadar bekletildikten sonra çıkarılır ve kaynar suya batırılıp çıkarıldıktan sonra, ters çevrilerek bavarez servis tabağına aktarılır. Daha önce ayrılmış olan çilekler üzerine yerleştirildikten sonra servis zamanına kadar buzdolabında bekletilir.

Çikolatalı Bavarez

Kullanılacak malzeme:
4 yumurta, 4 fincan tozşeker, 2,5 bardak süt, 2 su bardağı krem şanti (veya 1/2 kg çiğ krema), 6 yaprak jelatin, 1 limon, 125 gr toz durumuna getirilmiş çikolata, 1 kadeh çikolata veya kakao likörü.

Yapılışı: Jelatin soğuk suda ıslatılır. Süt ve sadece sarısı rendelenmiş bir tutam limon kabuğu kaynatılır.
Büyük bir porselen kâsede yumurtaların sarılar ve tozşeker çırpılır. Şeker eriyip karışım köpürünce 1 su bardağı sıcak sütte eritilmiş çikolata tozu azar azar dökülerek çırpılmakta olan köpüğe yedirilir. Kalan süt de katıldıktan sonra porselen kâse ateşte bulunan kaynar suyun içine oturtulur ve çırpmaya devam edilir. Soğuk suda yumuşatılmış jelatin suyu sıkıldıktan sonra ufulanarak kremanın içine katılır. Jelatini kremaya yedirmek için bir süre hızlı hızlı çırpılır. Sonra yavaş yavaş karıştırılarak krema ısıtılır. İyice ısınınca kaynamasına fırsat vermeden ateşten indirilir ve soğumaya bırakılır.
Diğer tarafta bir krem şanti hazırlanır veya çiğ krema çırpılarak kabartılır. Sonra bundan kaşık kaşık alınarak soğumuş olan kremaya katılır ve yavaş yavaş karıştırılarak birbirlerine yedirilir.
Bir savarin kalıbı likörle ıslatılır ve karışım bu kalıba boşaltılır ve hemen buzdolabının en soğuk yerine kaldırılır. 5 saat dolapta bırakıldıktan sonra kalıp dolaptan alınır. Kaynar suya sokup çıkarıldıktan sonra servis tabağına baş aşağı edilerek içindeki boşaltılır.
Servis tabağı buzdolabına kaldırılır ve servis zamanına kadar orada tutulur. Servis edilmeden önce tabağın çevresi kurabiyelerle süslenir.

• Kıtırlı Bavarez

Kullanılacak malzeme:
150 gr badem içi, 1 su bardağı tozşeker, 4 yumurta, 2,5 su bardağı süt, 1/2 lt krema, 4 yaprak jelatin, 1 vanilya çubuğu, 1 çorba kaşığı vanilya likörü, yeteri kadar zeytinyağı.

Yapılışı: 1/2 su bardağından biraz fazla tozşeker ve 150 gr badem içiyle bademli kıtır hazırlanır. (Bkz. Tatlılar - Bademli ve Çikolatalı Kıtır). Sonra bu kıtırlardan birkaç tanesi bir kenara ayrılır geri kalanı havanda iyice ufalanıncaya kadar, hatta mümkünse un haline getirilinceye kadar dövülür. (resim 1).
Diğer tarafta içine vanilya çubuğu konulmuş süt, kaynatılır. Sonra ateşten indirilip soğumaya bırakılır. Süt soğuyunca vanilya çubuğu içinden çıkarılır. Jelatin yaprakları soğuk suya konup ıslatılır.
Yumurtaların sarısıyla kalan tozşeker büyük bir kâsede iyice çırpılır. Çırpmaya ara verilmeden karışıma sicim gibi akıtılarak süt katılır. Kâse hafif ateşin üstüne konmuş içinde kaynar su bulunan daha geniş bir kabın içine oturtulur ve karıştırmaya ara verilmeden krema iyice ko-

yulaşıncaya kadar benmari usulüyle pişirilir.
Krema iyice koyulaşınca (kaynamamasına dikkat edilmelidir) suyu sıkılmış ve ufalanmış jelatin yaprakları içine katılır. Birkaç defa daha karıştırılır jelatin kremaya iyice yedirilince kâse ateşten indirilir.
Krema soğuyunca iyice dövülmüş bademli kıtırlar içine dökülür (resim 2) ve iyice karıştırılıp bir kenara bırakılır.
Krema hafifçe çırpıldıktan sonra bir kenara bırakılan bavarez kremasının içine azar azar katılır, karıştırılır. Kremayla bavarez kreması birbirine iyice yedirilince bu bir kaşık vanilya likörüyle ıslatılmış boşaltılır (resim 3). Sonra kalıp buzdolabının en soğuk yerine konur en az 5 saat tutulur.
Servis zamanı gelince kalıp yarım dakika kaynar suya batırılıp çıkarılır ve bavarez servis tabağının ortasına baş aşağı edilerek yerleştirilir. Çevresi bademli kıtırlarla süslendikten sonra servis yapılır.

• Kaymaklı Elma Tatlısı

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
6 orta büyüklükte sert elma,
1/2 su bardağı sek beyaz şarap,
150 gr kaymak, 1/2 su bardağı tozşeker.

Yapılışı: Elma oyacağıyla elmaların çekirdekleri ve bunların çevresindeki sert bölüm çıkarılır. Sonra kabukları soyulur ve hemen içinde su bulunan tencereye atılır. Bütün elmalar ayıklanınca tencere ateşe oturtulup elmalar kuvvetli ateşte yumuşayıncaya kadar pişirilir. Sonra delikli kepçeyle alınır ve ateşe dayanıklı cam bir kaba konur. 1/2 su bardağı tozşeker ve 1/2 su bardağı beyaz şarap kaba boşaltılıp elmalar fırında pişirilir.
Ara ara şekerli şarap, kaşıkla alınır ve kurumamaları için elmaların üzerine dökülür. Elmalar iyice pişince cam tabak fırından çıkarılır, soğutulur. 6 parçaya bölünen kaymaklar elmaların içine yerleştirilir ve servis yapılır.

• Peşmelba

Yemeklerden sonra ikram edilen peşmelba (pêche Melba, "Melba usulü şeftali") ilk defa, Avustralyalı ünlü soprano Nelly Melba şerefine verilen bir yemekte ünlü Fransız aşçı August Escoffier tarafından sürpriz olarak hazırlanmıştır.
Yemekten sonra davetlilere ikram edilen tatlı yemeklerden sonra sunulan tatlılar arasında yerini almıştır.

Kullanılacak malzeme:
Olgun yarma şeftali,
1 tatlı kaşığı vanilya,
yeteri kadar şeker,
vişne veya çilek likörü,
taze ahududu (veya ahududu jölesi),
vanilyalı dondurma (şeftalinin ve dondurmanın miktarı kişi sayısına göre ayarlanır).

Yapılışı: Dondurma hazır olarak alınır ve buzdolabının en soğuk bölmesinde bekletilir.
Aynı büyüklükteki şeftalilerin (kişi başına yarım şeftali) zedelemeden kabuğu soyulur, ikiye bölünüp çekirdeği çıkarılır.
Bir kaba şeker, yeteri kadar su ve vanilya konup kaynatılır. Şurup kaynayınca, şeftaliler atılır ve 2-3 dakika çok hafif ateşte kaynatılır. Şeftaliler kevgirle alınarak derince bir tabağa yerleştirilir.
Şurubu da üzerine dökülüp soğu-

maya bırakılır. Lıhınca buzdolabına konur. Servisten önce, dondurma, dondurma kâse veya bardaklarına konur, üzerine iç kısmı alta gelecek şekilde yarım şeftali oturtulur.
Şeftalinin üzerine, ezilmiş ahududu serpiştirildikten (veya ahududu jölesinden yarım kaşık kadar döktükten) sonra 1-2 damla likör damlatılıp servis yapılır.

İsteğe göre, tüm malzeme büyük bir kâseye yerleştirilerek de servis yapılabilir; kâseye dondurma, üzerine ikiye bölünmüş şeftaliler yerleştirildikten sonra, likörle karıştırılarak hazırlanmış ahududu veya ahududu jölesi serpiştirilerek peşmelba hazırlanır ve sofrada dondurma kâselerine veya bardaklara bölünerek servis yapılır.

• Jöleli Ananas

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
4 dilim ananas (taze ve konserve),
1/2 su bardağı tozşeker,
6-7 tane kiraz
(taze veya şekerleme),
1 paket meyve jölesi,
1 kaşık rom veya vermut.

Yapılışı: Ananas dilimleri servis tabağına yerleştirilir. Üzerlerine tozşeker serpilir. Bol miktarda vermut veya rom döküldükten sonra servis tabağı buzdolabına kaldırılır. Buzdolabında en az 5 saat tutulan ananas servisten 2 saat önce dolaptan çıkarılır.
Ortasındaki delik ve çevresi kirazlarla süslenir.
Üzerine kutusundaki tarife göre hazırlanmış meyve jölesi döküldükten sonra tabak yine buzdolabına kaldırılır. Jöle konduktan sonra servis yapılır.

• Kremalı Portakal

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
6 portakal, 1 su bardağı tozşeker, 250 gr krema, 1 limon, 2 kaşık pudraşeker, 2 yaprak jelatin.

Yapılışı: Eşit boyda ince kabuklu 6 portakal alınır. Her portakalın tepesi kesilir. Portakalın içi, açılan bu yerden sivri kenarlı bir kaşık kullanılarak bir kaba boşaltılır (kabuğu delmemeye dikkat edilir).
İçi boşaltılan portakallar 1 dakika kaynar suda tutulur.
Portakallar kaynar sudan çıkarıldıktan sonra hemen soğuk suya atılır. Portakal kabuklarının beyaz yerleri ucu yuvarlak keskin bir bıçakla mümkün olduğu kadar temizlenir.
Jelatin soğuk suya konur.
Portakal içleri süzgeçten geçirilir. Buna tozşeker ve 1 limonun suyu katılır. Bu şekerli meyve suyu koyu bir şurup oluncaya kadar ateşte kaynatılır.
Şurup koyulaşınca ateşten indirilir. Suyu sıkılmış jelatin, sıcak şurubun içine atılır ve iyice karıştırılır. Sonra jelatinli şurup, geniş, çukur bir tabağa boşaltılır. Soğuduktan sonra buzdolabına konur.
Servisten 10 dakika önce donmuş jelatinli şurup buzdolabından çıkarılır, istenirse ince ince kıyılır veya tavla zarı büyüklüğünde küçük küpler halinde doğranır.
Sonra ağızları süslü biçimlerde kesilmiş içi boş portakal kabuklarına (portakal sepetleri) doldurulur.
Diğer taraftan krema, pudraşekerle hafifçe çırpılarak karıştırılır. Krema yavaş çırpılmazsa tereyağına dönüşür.
Pasta enjektörüne veya sıkma torbasına doldurulan kremayla portakal sepetlerinin tepesi istenilen biçimde süslenir.
İsteğe göre, servis tabağı üstü kremalı portakal dilimleriyle süslenebilir.

• Kremalı Şeftali

Kullanılacak malzeme:
3 büyük boy şeftali (veya 400 gr şeftali kompostosu konservesi), 500 gr incir (veya incir tatlısı) 1 1/4 su bardağı tozşeker, 4 fincan pirinç, 1/2 kg süt, 3 yumurta, 1 limon, 50 gr tereyağı, 50 gr kaymak, yeteri kadar kiraz likörü (veya başka bir likör), bir çay kaşığı tuz.

Yapılışı: Şeftaliler, kabukları soyulduktan sonra ortadan ikiye bölünür, çekirdekleri çıkarılıp tepsiye dizilir. Üzerine rendelenmiş limon kabuğu ve tozşeker serpilip fırına konur.
10 dakika sonra fırından çıkarılır, soğuması için bir kenara bırakılır.
Diğer tarafta bir tencereye süt, küçük bir limon kabuğu ve 1 çay kaşığı tuz konularak kaynatılır. Süt kaynadıktan sonra ateşten indirilir.
Bir tavanın içine tereyağı konulup ateşe oturtulur ve yağ eritilir. Pirinç

ayıklanır, yıkanmadan yağın içine dökülür.
Tahta kaşıkla karıştırılarak birkaç dakika kavrulur. Sonra bir yandan karıştırılırken sıcak süt yavaş yavaş pirincin üzerine dökülür.
Pirinçlerin tavanın dibine yapışmaması için sürekli karıştırılarak 25 dakika pişirilir.
Pirinçler sütün hepsini çekince içine 1/2 su bardağı tozşeker katılır, tahta kaşıkla karıştırılıp tava ateşten indirilir ve soğumaya bırakılır. 5 dakika sonra içine 3 yumurtanın sarısı birer birer katılır ve karıştırılır. Sonra da servis tabağına alınır.
Diğer tarafta incirlerin kabukları soyulur, yıkanır ve blender yardımıyla püre haline getirilir.
Sonra da bir tencereye konur, kalan tozşeker üzerine serpilir, 2-3 kaşık kiraz likörü veya başka bir likör katılarak ateşe oturtulur. 5-10 dakika sonra ateşten indirilir ve soğuması beklenir.
Pişmiş pirinç servis tabağına iyice yayılır ve üçgen biçiminde parçalara ayrılır.
Her parçanın üzerine yarım şeftali oturtulur. Şeftalileri de dizdikten sonra üzerine incir marmelatı dökülür.
İncir marmelatı yerine başka marmelat da kullanılabilir.
50 gr kaymak pudraşekerle çırpılıp krema durumuna getirilir. Şeftalilerin arasında boş kalan yerler kremayla istenilen biçimde süslenerek servis yapılır.

• Armut Merenge

Kullanılacak malzeme:
5 armut, 3/4 su bardağı tozşeker,
1 su bardağı pudraşeker,
1 su bardağı sek beyaz şarap,
1 bardak su, 1 limon, 2 baş karanfil,
5 yumurta, 1 tutam tuz.

Yapılışı: Aynı büyüklükte 5 armudun kabukları soyulur, özel aletle veya bıçakla çekirdekleri ve çekirdek yatakları çıkarılır, ancak sapları bırakılır. Armutlar çelik bir tencereye konduktan sonra, beyaz şarap ile aynı miktarda su katılır. 2 baş karanfil ile bir parça limon kabuğu ve tozşeker ilave edildikten sonra hafif ateşe oturtulur.
Armutlar dağılmayacak kadar yumuşayıp piştikten sonra, tencere ateşten indirilip soğumaya bırakılır.
Armutlar dağılmayacak kadar yumuşayıp piştikten sonra, tencere ateşten indirilip soğumaya bırakılır.
Armutlar iyice soğuyunca, şuruptan çıkarılıp ateşe dayanıklı cam tabağa yerleştirilir.
Porselen kâsede tuz, yumurta akları ve pudraşeker iyice çırpılıp köpük haline getirilir.
Bu köpük kaşık kaşık alınarak armutların üzerine dökülür. Armutlar köpükle iyice örtüldükten sonra, tabak orta ısılı fırına sürülür. Armutların üzeri kızarınca fırından çıkarılır ve servis yapılır.
İsteğe göre, armut merengeler fırından çıkarıldıktan sonra, ılınınca üzerine biraz krem şanti konularak servis yapılabilir.

• İncir Islaması

İncir ıslaması özellikle Aydın ve İzmir dolaylarında yapılan bir tatlıdır.

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
1 kg kuru incir, 4 su bardağı süt,
1 tatlı kaşığı vanilya,
1 kaşık tarçın, 200 gr dövülmüş ceviz içi (veya badem içi).

Yapılışı: İncirler yıkanıp, altı eşit parçaya bölünür ve bir tepsiye yayılır.
Bir tencerede, süte vanilya katılarak kaynatıldıktan sonra gezdirerek incirlerin üzerine dökülür.
Tepsi ateşe oturtulur ve çok hafif ateşte pelteleşinceye kadar pişirilir. Ateşten indirilip soğumaya bırakılır.
Soğuduktan sonra incirler tabaklara alınıp üzerine tarçınla karıştırılmış ceviz içi (veya badem içi) serpilip servis yapılır.
Bu tatlının tam kıvamını alabilmesi için kıvılcım ateşinde pişirilmesi gerekir.
Ancak ocakta pişirildiğinde, süte ilave edilirse, tatlının tam kıvamını alması sağlanabilir.

• Kayısılı Köfte

Kullanılacak malzeme:
1/2 kg patates, 1/2 kg olgun kayısı, 2 fincan tozşeker, 1 fincan pudraşeker, 175 gr bal, 2 kaşık irmik, 2 yumurta, yeteri kadar toz tarçın ve zeytinyağı, 1 tutam tuz.

Yapılışı: Patatesler iyice yıkandıktan sonra kaynar tuzlu suda haşlanır. Sonra kabukları soyulur ve ezilerek püre yapılır.
Patates püresi yayvan bir porselen kâseye veya çömleğe konur. Tuz, irmik, bal, yumurta ve tozşeker katılır, yoğurulur, hamur haline getirilir. Hamur yuvarlanarak 4-5 cm çapında, hamurdan bir sopa yapılır, keskin bir bıçakla iki parmak kalınlığında parçalar halinde kesilir.
Kayısılar iyice yıkandıktan sonra ortadan ikiye bölünür, çekirdekleri çıkarılır. İçlerine bir tutam tarçın konup çekirdeksiz olarak tekrar kapatılır.
Böylece bir bütün haline getirilecek olan kayısılar hamur dilimlerinin içine yerleştirilir ve hamur dilimleri ıslak avuçların arasında yavaşça yuvarlanır, mandalina büyüklüğünde köfteler yapılır. Köftelerin hazırlanması tamamlanınca kızgın zeytinyağına atılıp nar gibi kızartılır.
Kızaran köfteler kevgirle yağı süzdürülerek tavadan alınır ve servis tabağına konur.
Kayısılı köfteler ılıyınca bunların üzerine pudraşeker serpilir, tabağın çevresine de kayısı dilimleri yerleştirildikten sonra servis yapılır.

• Ege Salatası

Kullanılacak malzeme: (4 kişilik)
2 kantalup kavunu, 4 olgun Amasya elması, 4 olgun ve sulu armut, 2 büyük şeftali, 2 kokulu İtalyan

eriği, 10-15 tane şurup konservesinde kiraz, 3 fincan tozşeker, 1 su bardağı köpüklü şarap.

Yapılışı: Kavunların, elmaların, armutların kabukları soyulur, çekirdekleri çıkarılır, çekirdek yatakları temizlenip atılır. Sonra elmalar, armutlar ve kavun dilimleri küçük parçalara doğranıp bir porselen kâseye konur.
Çekirdekleri çıkarılan şeftali ve erikler de doğranıp kâsedeki karışıma katıldıktan sonra meyveler kaşıkla iyice karıştırılır. Kiraz da serpiştirildikten sonra meyvelerin üzerine önce tozşeker serpilir, sonra da köpüklü şarap dökülür.
Kâsenin üzeri naylon örtüyle kapatılır ve meyveler buzdolabında 2-3 saat dinlendirilir. Sonra bu meyve salatası 4 kâseye bölünür. Alkollü su da bölünerek kâselere boşaltıldıktan sonra servis yapılır.
Arzuya göre, üzerine krem şanti de konulabilir.

• Portakallı Meyve Salatası

4 portakalın kabuğu ve üzerlerindeki beyaz kısım iyice ayıklanır. Yuvarlak dilimlere kesilir. İri bir cam kâseye yerleştirilen portakal dilimlerinin üzerine pudraşeker serpilir, 1 fincan likör gezdirilerek dökülür. Kâsenin üzeri, kabuklu kesilmiş portakal ve şuruba yatırılmış kiraz, vişne taneleriyle ve birkaç nane yaprağıyla süslenir. Bir süre buzdolabında tutulduktan sonra servis yapılır.

• Kiraz Jölesi

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
Olgunlarından 800 gr kiraz, 2 fincan tozşeker, 1 su bardağı şarap, yarım limonun suyu, 4 yaprak jelatin.

Yapılışı: Kirazlar yıkanıp çekirdekleri çıkarılır. Tatlıyı süslemek için kirazların en irilerinden 10 tanesi ayrılır, diğerleri tencereye konur ve üzerini örtecek kadar su eklenip pişirilir. Sonra ateşten indirilip püre makinesinden geçirilir.
Püre haline gelen kirazlar kendi suyuyla birlikte tencereye konur. İçine şarap ve şeker katıldıktan sonra tencere tekrar ateşe oturtulur. Karışım kaynadıktan sonra tencere ateşten indirilir.
Diğer tarafta önceden soğuk suda ıslatılmış jelatinler sıkılarak suyu çıkarılır ve ufalanarak limon suyuyla birlikte sıcak kiraz şurubunun içine katılır. Çatalla iyice çırpılarak birbirlerine yedirilip soğumaya bırakılır.
Karışım ılıyınca çok soğuk bir suyla ıslatılmış kalıba boşaltılıp buzdolabına konur ve 3 saat bekletilir.
Servis yapılmadan 15 dakika önce kalıp buzdolabından çıkarılır ve baş aşağı edilerek jöle servis tabağına boşaltılır. Ayrılan kirazlarla üstü süslenerek servis yapılır. Bu güzel jöleyi kiraz yerine çok olgun vişneyle de yapmak mümkündür.

• Vanilyalı Sütlü Elmasiye

Kullanılacak malzeme:
750 gr süt, 1 çubuk vanilya, 10 yumurta, 1 su bardağı tozşeker, 37,5 gr jelatin yaprağı.

Yapılışı: Jelatin yaprağı ıslatılır. 750 gr süt bir taşım kaynatılır. Süt kabarırken içine vanilya çubuğu atılır ve kaynamaya başlayınca ateşten indirilip ağzı kapalı olarak 2 saat bekletilir. Bu süre sonunda 10 yumurtanın sarısı 1 su bardağı tozşekerle iyice çırpılarak köpük haline getirilir. Sonra bu köpük, içinden çubuk vanilya alınmış ve hızlı hızlı karıştırılmakta olan süte katılır ve kap ateşe oturtulur.

Kaptaki karışım koyulaşmaya başlamadan suyu sıkılmış ve ufalanmış jelatin eklenir.
Şöyle bir karıştırıldıktan sonra kap ateşten indirilir. İçindekiler kalıplara boşaltılıp soğumaya bırakılır.
Servis edildiği zaman kalıplar birkaç saniye kaynar suda tutulur. Sonra servis tabaklarına baş aşağı edilerek boşaltılır. Ve birkaç dakika daha buzdolabında tutulduktan sonra servis yapılır.

• Çilek Elmasiye

Kullanılacak malzeme:
1 kg çilek, 1,5 su bardağı tozşeker, 2 limon, 1 kadeh çilek likörü (veya vişne likörü), 5 yaprak jelatin.

Yapılışı: Jelatin yaprakları soğuk suya konup iyice yumuşatılır. Çilekler bol suda iyice yıkanıp ayıklanır ve süzgeçten geçirilerek porselen kâseye suyu alınır. Çilek suyuna tozşeker ve limonların suyu katılıp karıştırılır. Şeker eridikten sonra karışım ince delikli süzgeçten geçirilerek süzülür.
Islatılmış jelatin yaprakları iyice sıkılıp suyu alındıktan sonra, ufalanarak bir tencereye konur, yarım fincan ılık su ilave edilerek ateşe oturtulur.
Karıştırılarak jelatin eritildikten sonra çilek suyu ile likör katılır. Karıştırılıp ateşten indirilir, kalıba (veya kalıplara) boşaltılır. Ilınınca buzdolabına konur.
Elmasiye iyice donunca buzdolabından çıkarılır. Kalıp birkaç saniye kaynar suda tutulduktan sonra ters çevrilerek servis tabağına aktarılır. Servis tabağı servis saatine kadar buzdolabında bekletilmelidir.

• Cennet Salatası

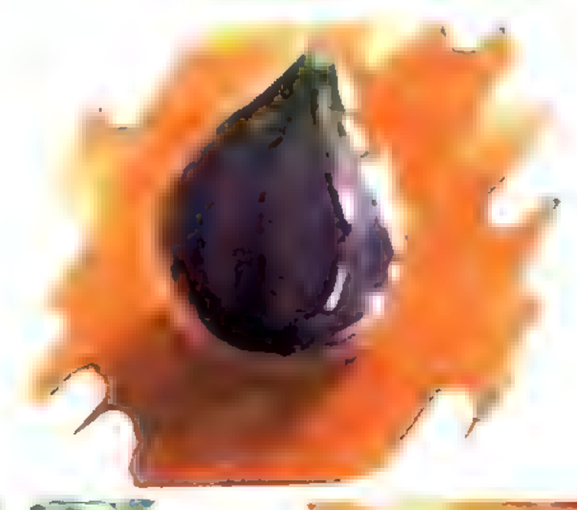
Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
4 kantalup kavunu (iyice olgunlaşmış), 2 sulu armut, 2 kokulu şeftali, 100 gr tatlı vişne, 50 gr böğürtlen, 125 gr tozşeker, 1/2 su bardağı çilek likörü, 1/2 su bardağı cin.

Yapılışı: Kavunların kabukları iyice yıkandıktan sonra tepesi kapak biçiminde kesilir. Kavunların içi, kenarı keskin bir bıçakla mümkün olduğu kadar iri parçalar halinde ve etli kısmından 0,5 cm kalınlığında kalacak şekilde çıkarılır. Kalan kavun kabuğunun ağız kısmı değişik şekillerde kesildikten sonra serin bir yerde saklanır.
Kavunun içi, çekirdek ve çekirdek yatağı ayıklandıktan sonra fındıktan biraz büyük parçalar halinde doğranır ve büyük porselen bir kâseye konur. Şeftalilerin de çekirdeği çıkarılır, aynı kâseye doğranarak ilave edilir. Armutların kabuğu soyulur. Çekirdek ve sert olan çekirdek yuvası temizlenir, küçük küçük doğranır ve kâsedekilere katılır. İyice yıkanmış böğürtlenler ve sapları ayıklanmış vişneler de kâseye konduktan sonra tahta kaşıkla hepsi karıştırılır. Üzerlerine tozşeker serpilir. Çilek likörü ve cin meyvelerin üzerine döküldükten sonra kâsenin ağzı kapatılır ve kâse buzdolabına konur.
Meyveler buzdolabında en az 2 saat dinlendirilir. Servisten önce, içi boş kavun kabuklarına meyveler doldurulur. Kâsede kalan şekerli ve alkollü su, kabuklara paylaştırılarak döküldükten sonra servis yapılır.
İstenirse cennet salatasına kokulu İtalyan eriği, üzüm taneleri, çilek, kiraz ve başka meyveler de katılabilir. Kavun kabuğundan yapılan salata kapları daha hoş biçimlerde yapılmak istenirse kapaklar kesilirken birer kulp bırakılarak sepet biçiminde yapılabilir veya kavundan yapılmış cicili şemsiyelerden konabilir.
Çilek liköründen veya cinden hoşlanılmıyorsa salata, 1 limonun suyuna 1/2 su bardağı köpüklü şarap katılarak yapılabilir, vişne likörü, muz likörü veya başka bir likör kullanılabilir. Bundan da anlaşılacağı gibi ana malzeme aynı kalmak suretiyle cennet salatasını değişik biçimlerde yapmak mümkündür.

• Balkabağı Tatlısı

Kullanılacak malzeme:
1,5 kg balkabağı, 2 kahve fincanı su, 400 gr (1 3/5 su bardağı) tozşeker.
Üzeri için: 100 gr dövülmüş ceviz içi.

Yapılışı: Kabağın çekirdekleri çıkarılıp kabuğu soyularak ayıklanır. Etli kısmı ikişer parmak eninde parçalara bölünür, yayvan bir tencereye düzenli bir biçimde yerleştirilir. Üzerine tozşeker serpilir. 2 kahve fincanı su ilave edildikten sonra, tencerenin kapağı örtülür ve orta ateşe oturtulur.
Kabaklar kendi suyuyla yumuşayıncaya kadar pişirilir. Piştikten sonra, kevgirle parçalanmamaya dikkat edilerek tencereden alınıp tabaklara konur.
Soğuyunca, üzerine dövülmüş ceviz serpilerek servis yapılır.



• Zerde

Kullanılacak malzeme (7 kişilik):
1 su bardağı pirinç, 1 gr tozşeker, 1 kg safran, 1 tatlı kaşığı zerdeçal, 1 yemek kaşığı nişasta, 1 su bardağı gülsuyu, 50 gr kuşüzümü.

Yapılışı: Pirinç ayıklanıp yıkanır. Suyu iyice süzüldükten sonra 1,5 lt suyla bir tencereye konur ve tencere orta ateşe oturtulur. Pirinçler diriliğini kaybetmeden pişinceye kadar ateşte bırakılır.
Pirinç pişince tencereye şeker de katılır. Ateşin ısısı iyice azaltılır ve 10-15 dakika daha kaynatılır. Şekerli lapa koyulaşmaya başlayınca, bir yandan tenceredekiler karıştırılırken 1 fincan soğuk suda iyice eritilmiş nişasta azar azar katılır.
Tenceredekiler koyulaşmaya başlayınca bu defa da gülsuyunda ezilerek ıslatılmış safran ve zerdeçal, karıştırılarak tencereye katılır. Zerde, bir taşım kaynatıldıktan sonra (2-3 dakika kadar) tencere ateşten indirilir, gülsuyunun kokusu zerdeye iyice sinsin diye tencerenin kapağı örtülür ve bu güzel tatlı 20 dakika dinlendirilir.
Zerde ılıyınca karıştırılarak kâselere bölünür. Önceden çöpleri iyice ayıklanmış ve yıkanmış kuşüzümleriyle zerdenin üzeri süslenir ve servis zamanına kadar buzdolabında tutulur.
Kuşüzümü servis edileceği zaman da serpilebilir. Ayrıca birkaç damla gülsuyu da dökülebilir.

• Cezeriye

Ülkemizin güneydoğu bölgelerinde çok sevilen bir tatlı vardır. Havuçla yapılan bu tatlıya, havucun Arapça adı olan "cezer"den ötürü cezeriye denir.
"Cezeriye"ye genellikle ceviz içi konursa da, lokumda olduğu gibi bunun fındıklısı ve antepfıstıklısı da yapılır.

Kullanılacak malzeme:
4 kg kara havuç, 2 kg tozşeker, 1 kg ceviz içi, 150 gr rendelenmiş hindistan cevizi, yeteri kadar su.

Yapılışı: Havuçların üstü kazınır, bol suda yıkanıp kurutulur ve

küçük küçük doğranır. Havuçlar bir tencereye konur, üstüne tozşeker dökülür ve şekeri ıslatıp eritecek kadar su katıldıktan sonra orta ateşe oturtulur (havucun sulanacağı düşünülerek baştan fazla su konmayıp gerektikçe sıcak su katmak daha doğrudur).
Tahta kaşıkla karıştırılarak havuçlar eriyip koyu bir macun elde edilinceye kadar tenceredekiler kaynatılır. Macunun kıvamını kontrol etmek için tahta kaşıkla tencereden leblebi büyüklüğünde parça alınır, iki parmak arasında yuvarlanır. Parmaklar açılınca leblebi biçimine getirilmiş parça parmaklardan birine yapışıyorsa kıvamına gelmiş demektir.
Diğer tarafta ayıklanmış ve iri parçalar halindeki ceviz içinden 600 gr'ı yarım ceviz halinde bir kenara ayrılır, geriye kalan 400 gr'ı ise havuç ezmesine katılmak üzere el altında tutulur.
Şekerli havuç ezmesi kıvamını bulunca tencere ateşten indirilir ve hemen içine 400 gr ceviz içi parçaları atılır, karıştırılarak yedirilir. Sonra bu karışım hafifçe ıslatılmış hamur yoğurma mermerine dökülür bir spatulayla dikdörtgen biçimi verilir. Bir kenara ayırılmış 600 gr yarım ceviz içi teker teker alınır havuç ezmesi parçalarının üzerine bastırılarak yapıştırılır ve cezeriye soğumaya bırakılır.
Cezeriye soğuyup katılaşınca, her defasında ıslatılan geniş ağızlı bir bıçak veya satırla dilimler halinde kesilir. Bir kenarda duran rendelenmiş hindistancevizine bulanır ve tabağa konur, servis yapılır.
İstenirse helvaya 400 gr ceviz içi katılırken birkaç damla bergamot esansı da damlatılabilir. Bu hem ayrı bir tat, hem de hoş bir koku verir.
Cezeriyenin fındıklısı yapılmak istenirse ceviz içi yerine kavrulmuş fındık içi kullanılır, fındık içi bütün olacaktır.

• Bademli ve Çikolatalı Kıtır

Kullanılacak malzeme:
2 su bardağı tozşeker, 1/2 kg badem içi, 200 gr sütlü çikolata, yeteri kadar zeytinyağı.

Yapılışı: Badem içleri kaynar suya atılıp yumuşayıncaya kadar haşlanır, yumuşayınca sudan alınır ve kabukları çıkarılır.
Kuruduktan sonra, sıcak fırına konup hafif kavrulur. Fırından alındıktan sonra, küçük küçük parçalara ayrılır.
Tozşeker kalaylı bakır veya çelik tavaya konur, birkaç çorba kaşığı su ilave edilerek hafif ateşe oturtulur. Karıştırarak şeker eritilip akideleştirilir. Tava, birkaç saniye ateşten alınır, kıyılmış badem içleri ağdalaşmış şekerin içine dökülür (resim 1).
Tava yeniden çok hafif ateşe oturtulur ve karıştırılarak badem içlerinin akideleşmiş şekerle iyice karışması sağlanır. Bu işlemi yaparken, ateşin çok hafif olmasına dikkat edilmelidir. Ateş kuvvetli olur-

1

2

6

sa, akideleşmiş şekerin rengi koyulaşır ve şeker acılaşır, bademli kıtırın tadı bozulur.

Badem içleri şekerle iyice karışınca, tava ateşten alınır zeytinyağıyla yağlanmış mermerin üzerine boşaltılır (resim 2), zeytinyağıyla yağlanmış merdaneyle, 0,5 cm kalınlığında açılır (resim 3).

Bu işlemi çok çabuk yapmak gerekir, çünkü akideleşmiş şeker çok çabuk soğuduğundan soğuyunca kıtırı inceltmek mümkün olmaz.

Merdaneyle inceltikten sonra, kıtır hemen, sert bir bıçakla ve 4 cm genişliğinde şeritler halinde kesilir (resim 4). Daha sonra şeritler baklava biçiminde kesilerek soğumaya bırakılır (resim 5).

Kıtırlar soğurken, çikolata rendelenir veya ince ince doğranır (resim 6). Rendelenmiş çikolata porselen bir kaba konularak, içinde kaynar su bulunan daha büyük bir kabın içine oturtulur (benmari usulü). Karıştırılarak çikolata eritilir ve tatlı maşasıyla alınarak bademli kıtırların yarısı teker teker erimiş çikolataya batırılıp çıkarılır ve zeytinyağıyla yağlanmış yağlı kâğıdın üzerine aralıklı olarak yerleştirilir (resim 7).

Bademli ve çikolatalı kıtırlar iyice soğuyunca servis tabağına karışık olarak yerleştirilir ve servis yapılır.

İsteğe göre, kıtırlar fındık içiyle de yapılabilir.

Kıtırların daha yumuşak olması istenirse akideleşmiş şekere badem içleri katılırken ceviz büyüklüğünde tereyağı da ilave edilmelidir.

dondurmalar

Yaz günlerinin aranan tatlılarından biri de dondurmadır. Hem çocuklar hem de büyükler yemekten sonra dondurma yemekten hoşlanırlar. Sıcak yaz günlerinde misafirlere dondurma ikram etmek çok makbule geçecektir.

Son yıllarda çok çeşitli hazır dondurma, yaygın olarak piyasaya girdi ve hemen her markette satılmaya başladı. Ama hazır dondurmaların sağlıklı koşullarda üretildiğine ve uygun ortamlarda saklandığına emin olmadan almamak gerekir.

Bütün soğuk besinler gibi dondurma da terliyken veya çok yorgunken yenilmemelidir. Çünkü midede tehlikeli komplikasyonlara sebep olabilir.

Dondurmayı mümkün olduğu kadar yavaş ve ağızda erittikten sonra yutmak gerekir. Büyük parçaları ağıza alıp yutmak doğru değildir. Bu nedenle çocuklara dondurma verilmemelidir.

Dondurma çocuklara külahta verilirse, yalayarak yani ağızda eriterek yiyecekleri için sindirim ve solunum yollarının üşütülmesi ve türlü hastalıklara yol açılması önlenmiş olur.

Dondurma açken de yenmemelidir. Boş mideye girecek dondurma hem mideyi üşütür, hem de çeşitli hastalıklara yol açar.

Dondurma serinletici olduğu kadar kuvvetli bir besindir. İçindeki malzemeye göre az veya çok şeker, A, B, D vitaminleri, madenî tuzlar, fosfor, kalsiyum, yağ, protein gibi maddeler vardır. 100 gr dondurmadan 100-250 kalori elde etmek mümkündür.

Çiğnenmeden yenebildiği için 1 yaşını aşmış çocuklar ve yaşlı insanlar için yararlıdır. Birçok hastalıktan sonra, bademcik ve ameliyatıyla burundan et alma ameliyatlarında ilk verilen besin dondurmadır. Bazı nefrit, ülser ve ateşli hastalıkların ilk krizleri geçince de hastalara dondurma yedirilir.

Elbette bu gibi durumlarda hekimin izni olmadan dondurma yemek doğru değildir.

Şeker hastalarına, aşırı kilolu kişilere ve karaciğerlerinden hasta olanlara dondurma zararlıdır. Bu kişilerin dondurma yememeleri gerekir.

Sindirim zorluğu çekenler de dondurma yemekten kaçınmalıdırlar. Çünkü soğuk, midenin çalışma temposunu yavaşlatır. Dolayısıyla sindirim daha güç olur. Dondurma yiyen kimseler, hemen arkasından sıcak bir şey yememeye dikkat etmelidirler. Çünkü sıcak veya soğuğun hemen arkasından alınacak bir soğuk veya sıcak besin midede, tedavisi kolay olmayacak zararlara yol açar.

Dondurmaları üç gruba ayırmak gerekir.

Birinci grup dondurmalar krema, süt, yumurta, vanilya, kakao, çikolata veya tat verici meyve suları temeline dayanmaktadır. Bu tür dondurmalar hem çabuk erimez, hem de daha az soğukturlar.

Bu tip dondurmalar genellikle bardak veya külahların alt tarafına konur.

İkinci top dondurmalar şeker ve meyvelerle yapılanlardır. Bunlar hem daha soğuk olurlar, hem de daha çabuk erirler. Bu tür dondurmalar birinci tip dondurmaların üzerlerine konur.

Üçüncü tip dondurmalar, iyice dondurulmuş, sert dondurmalardır. "Kassato", "penguen", "frigo" ve benzerleri bu tür dondurmalardandır. Bunlar mutlaka ya bir kap veya sert bir madde içinde dondurulmuş olarak bulunurlar.

iyi bir dondurma hazırlamanın şartları

Hazır dondurmalar pratik olmaları nedeniyle tercih edilmektedirler. Ama evde yapılan dondurma doğal gıdalardan üretildiği ve katışıksız olduğu için daha lezzetli olur. Evde yapılacak dondurmalar üç biçimde hazırlanır.

1. Yöntem: Hazırlanacak malzeme buzluklara konan metal buz kalıplarının içine konur (bu kalıpların buz parçalarını ayıran bölmeleri kaldırılır). Buzluğun ayarı orta ısıda tutulur. Malzeme buzlukta 2 saat tutulduktan sonra çıkarılır. Bir hayli katılaşmış olan malzeme spatulayla iyice karıştırılır, kap tekrar buzluğa kaldırılır.

2 saat sonra dondurma tekrar çıkarılarak iyice karıştırılır. Yine buzluğa kaldırılır, buzdolabının derecesi en soğuğa getirilir ve kap 1 saat kadar buzlukta bırakılır. Dondurma yenecek kıvama gelmiş demektir.

Daha çok miktarda dondurma yapmak isteyenler buz kalıbı yerine buzluğa sığabilecek daha büyük bir metal kaba dondurma yapılacak malzemeyi koyabilirler.

2. Yöntem: Dondurma yapmak için özel olarak üretilmiş alet kullanılır. Elektrikle çalışan bu alet, içinde dönen paletleri bulunan bir alüminyum kutudur.

Dondurma yapılacak malzeme bu kutuya konur. Kapağı kapatılır ve kutu buzdolabının buzluğuna yerleştirilir. Buzluğun buzsuz olması gerekir. Buzdolabının ayarı ortaya getirilir, buzluktaki kutunun kordonu buzluğun ucundan ve buzdolabının kapısındaki lastiğin kenarından çıkarılıp fişe takılarak dondurma makinesi çalıştırılır. Paletler dönerek kutunun içinde bulunan malze-

meyi karıştırır. Böylece hem daha çabuk, hem de daha az emek harcanarak dondurma yapılmış olur.
Kutudaki malzeme donup, dondurma kıvamını bulunca dondurma makinesi otomatik olarak kapanır.
3. Yöntem: Çok eskiden beri kullanılan bir yöntemdir. Bu yöntemle yapılan dondurma çok lezzetli olur ve sakız gibi süner. Bugün bazı ünlü dondurmacılar bu dondurmayı bu yöntemle yapmaktadır.
Bu şekilde dondurma yapmak için alu musluklu, kova büyüklüğünde metal bir alet kullanılır. Bu kutuya tuzlu buz parçaları konur (her kg buza 150 gr kayatuzu konur). Buzların içine, içinde dondurulacak malzeme bulunan ikinci ve daha küçük bir kutu oturtulur. Kutunun içinde bulunan paletler elle çevrilerek veya elektrik enerjisiyle devamlı olarak döner. Böylece buzla soğuyup donan malzeme paletlerle karıştırılır ve lezzetli bir dondurma hazırlanır.
Dondurma, kıvamını bulunca artık paletleri çevirmek mümkün olmaz. O zaman dondurma kutudan çıkarılıp başka bir kaba boşaltılır ve servis vaktine kadar soğuk bir yerde bekletilir.

• Kaymaklı Dondurma

Kullanılacak malzeme:
2,5 su bardağı süt, 1/2 su bardağı tozşeker, 1 gr salep.

Yapılışı: Bir tencereye tozşeker konur. Üzerine salep serpilir. Şeker harmanlanarak saleple iyice karıştırılır. Üzerine süt ilave edilip ateşe oturtulur, karıştırılarak kaynayıncaya kadar pişirilir.
Tencere ateşten indirilir, süt soğutulur. Süt soğuyunca bir kaba konur ve orta soğukluktaki buzdolabının buzluğuna kaldırılır. 2 saat tutulduktan sonra çıkarılır. Bir çatalla iyice karıştırılarak donmuş kısımlar donmamış kısımlarla karıştırılır. Tekrar buzluğa yerleştirilir. 2 saat sonra tekrar çıkarılıp karıştırılır.
Dondurma kıvamına gelince bu defa buzdolabının ayarı en son dereceye getirilerek soğutulmuş olan buzluğa kaldırılır, 1 saat tutulduktan sonra çıkarılır, dondurma kadehlerinde servis yapılır.

• Vanilyalı Dondurma

Kullanılacak malzeme:
4 yumurta, 2,5 su bardağı süt,
1 su bardağı pudraşeker,
yarım paket vanilya.

Yapılışı: Pudraşeker ile yumurtalar miksere konup 60 saniye çırpılır. Bu sürenin sonunda süt, vanilya katılır, bir 60 saniye daha mikser çalıştırılır. Sonra bu karışım porselen bir kaba konur ve çırpmaya ara verilmeden benmari usulüyle ısıtılır.
Krema, kaynama ısısına gelince (kaynamamasına dikkat edilmelidir) kap kaynar sudan çıkarılıp soğutulur.
Krema soğuyunca bir kaba konup orta soğukluktaki buzdolabının buzluğuna kaldırılır. 2 saat sonra çıkarılır, iyice karıştırılır ve tekrar buzluğa kaldırılır.
2 saatte bir buzluktan çıkarılıp karıştırılan dondurma kıvamına gelince buzdolabının ayarı en son dereceye yükseltilir, son defa 1 saatliğine buzluğa kaldırılır. Bu sürenin sonunda, dondurma kadehlerinde servis yapılır.

• Çikolatalı Dondurma

Kullanılacak malzeme:
4 yumurta, 2,5 su bardağı süt,
1 su bardağı pudraşeker,
100 gr çikolata, 1 tutam toz tarçın,
2 tane karanfil.

Yapılışı: Krema vanilyalı dondurmada anlatıldığı biçimde hazırlanır. Bir kaba rendelenmiş çikolata ve 1 kahve fincanı ılık süt konur. Tarçın serpilip 2 tane karanfil de katıldıktan sonra benmari usulüyle ısıtılır. Karanfiller çıkarılır. Çikolata kremaya katılır, iyice karıştırılır. Soğuyunca bir kaba konup orta soğukluktaki buzdolabının buzluğuna kaldırılır. 2 saatte bir çıkarılıp karıştırılır ve dondurma kıvamına getirilir. Buzdolabının ayarı en son dereceye yükseltilir. Son defa 1 saatliğine buzluğa kaldırılır. Bu sürenin sonunda, dondurma kadehlerinde servis yapılır.

• Çilekli Dondurma

Kullanılacak malzeme:
1/2 kg çilek, 2 portakalın suyu,
1 limonun suyu, 6 kahve fincanı tozşeker, 2,5 bardak su.

Yapılışı: Çilekler bol suda iyice yıkanıp ayıklanır, porselen bir kâseye konur. Üzerine portakal ve limon suyu dökülür ve bu şekilde 2 saat kadar dinlendirilir.
Diğer tarafta şeker, 2,5 bardak su içinde eritilir, eriyik bir kaba konur ve çok hafif ateşte kaynamaya bırakılır. Şurup kaynayınca kap ateşten indirilir, çilek ve çileklerin dinlendirildiği meyve suları iyice karıştırılır, ince delikli bir süzgeçten geçirilir.
Şuruplu meyve suyu bir kaba boşaltılıp orta soğukluktaki buz-

dolabının buzluğuna kaldırılır, 2 saatte bir karıştırılarak dondurma kıvamına getirilir. Buzdolabının ayarı son dereceye yükseltilir. Dondurma, son defa 1 saatliğine buzlukta tutulur. Dondurma kadehlerinde servis yapılır.

• Muzlu Dondurma

Kullanılacak malzeme:
1/2 bardak soğuk su, 50 tane (150 gr) kesmeşeker, 200 gr muz, 1 limonun suyu, 1 kadeh rom.

Yapılışı: Muzun kabukları soyulur, sonra meyvesi tartılır ve 200 gr'ı plastik süzgeçten geçirilir (metal süzgeç karartır).
Diğer tarafta kesmeşeker soğuk suda eritilir. Süzgeçten geçirilmiş muz ezmesi katılır. İyice karıştırılır ve bu arada limon suyu damla damla konur. Limon suyu bitince rom damla damla katılır.
Sonra karışım bir kaba konur, orta soğukluktaki buzdolabının buzluğuna yerleştirilir, 2 saatte bir karıştırılıp dondurma kıvamına getirilir. Buzdolabının ayarı en son dereceye yükseltilir. Dondurma son defa 1 saatliğine buzlukta tutulur. Dondurma kadehlerinde servis yapılır.

• Vişneli Dondurma

Kullanılacak malzeme:
1/2 kg olgun vişne, 6 kahve fincanı tozşeker, 1 1/4 bardak su, 1 limonun suyu.

Yapılışı: Vişneler iyice yıkanır, çekirdekleri çıkarılır ve tozşekerle karıştırılarak iyice ezilir. Sonra suyla karıştırılır ve süzgeçten geçirilir. Buna süzgeçten geçirilmiş limon suyu katılır. İyice karıştırılır. Bir kaba konur. Orta soğukluktaki buzdolabının buzluğuna kaldırılır. 2 saatte bir karıştırılır. Dondurma kıvamına gelince buzdolabının ayarı en son dereceye yükseltilir. Son defa 1 saatliğine buzlukta tutulur. Dondurma kadehlerinde servis yapılır.

• Şeftalili Dondurma

Kullanılacak malzeme:
1/2 kg çok olgun etli şeftali, 6 kahve fincanı tozşeker, 1 1/4 bardak su, 1 limonun suyu.

Yapılışı: Şeftaliler iyice yıkandıktan sonra, kabuğu soyulur ve iyice ezilerek süzgeçten geçirilir.
Tozşeker ile su tencereye konup ateşe oturtulur. Şeker iyice eriyinceye kadar kaynatılır. Şeftalinin süzülmüş suyu ile limonun suyu katılır ve ateşten alınarak soğumaya bırakılır.
Karışım soğuyunca, başka bir kaba alınarak buzdolabının buzluğuna konur. Her 2 saatte bir karıştırılarak dondurma kıvamına gelince, buzdolabının ayar düğmesi en son dereceye getirilerek, 1 saat süreyle buzlukta bırakılır ve dondurma kâselerinde veya kadehlerinde servis yapılır.

• Fıstıklı Dondurma

Kullanılacak malzeme:
6 kahve fincanı tozşeker, 8 yumurtanın sarısı, yarım paket vanilya, 5 su bardağı süt, 100 gr antepfıstığı.

Yapılışı: Tozşeker ile 8 yumurtanın sarısı büyük bir porselen kâsede şeker eriyinceye kadar çırpılır. Çırpmaya ara vermeden, vanilya ile ılık süt katılır.
Kâse, kaynamakta olan bir kap suyun içine oturtulur (benmari usulü). Çırpmaya devam edilir. Krema kaynayacak kadar ısındığında, kaynamadan suyun içinden çıkarılır.
Antepfıstığının iç kabuğu çıkarılır ve havanda dövülür. İyice dövülen fıstık ateşten indirilen kremaya katılır ve iyice karıştırılır.
Krema soğuyunca, başka bir kaba alınarak buzdolabının buzluğuna konur. Her 2 saatte bir karıştırılarak dondurma kıvamına getirilir. Krema dondurma kıvamı alınca buzdolabının ayar düğmesi en son dereceye getirilir. Dondurma 1 saat kadar buzlukta tutulur, dondurma kâselerine veya kadehlerine konularak servis yapılır.

• Kayısılı Dondurma

Kullanılacak malzeme:
1/2 kg çok olgunlarından Şam kayısı, 6 kahve fincanı tozşeker, 1 1/4 bardak su, 1 limonun suyu.

Yapılışı: Kayısılar yıkanır ve çekirdekler çıkarılıp iyice ezilir. İnce delikli süzgeçten geçirilerek suyu alınır.
Tozşeker ile su bir kaba konup orta ateşe oturtulur. Şeker eriyinceye kadar kaynatıldıktan sonra kayısı ve limon suyu ilave edilerek iyice karıştırılır. Ateşten alınıp soğumaya bırakılır.
Karışım soğuyunca, başka bir kaba boşaltılır ve buzdolabının buzluğuna konur. Her 2 saatte bir karıştırarak dondurma kıvamına getirilir. Bu kıvamı alınca, buzdolabının ayar düğmesi en son dereceye getirilir. 1 saat kadar buzlukta tutulduktan sonra, dondurma kâselerine veya kadehlerine konularak servis yapılır

Çay Saati

• Elmalı Strüdel

Kullanılacak malzeme:
Hamuru için: *1,5 su bardağı un, 1/4 su bardağı tozşeker, 100 gr tereyağı, 1 yumurta, 1 tatlı kaşığı karbonat, 1 çay kaşığı tuz.*
Harcı için: *1/2 kg kokulu bir cins elma, 50 gr tereyağı, 1 su bardağı çekirdeksiz kurüüzüm, 100 gr elma marmelatı (ayva, kayısı veya şeftali marmelatı da kullanılabilir), 1 parça limon veya portakal kabuğu (beyazı çıkarılmış olacak), 1 kadeh likör, 50 gr badem içi, 2 çorba kaşığı margarin, 1 fincan pudraşeker.*

Yapılışı: Fırın tepsisi yağa ve una bulandıktan sonra kalan un yoğurma mermerinin üzerine boşaltılır. Ortası çukurlaştırılıp içine 1 tutam tuz, karbonat, ufak parçalara doğranmış tereyağı, şeker ve yumurta konur. Sonra iyice karıştırarak hamur haline getirilir.
Hamur avuca yapışmayacak kadar yumuşak bir kıvama gelinceye kadar yoğurulur. Kıvamını bulunca yuvarlanır ve yağlı kâğıda sarılıp buzdolabına kaldırılır.
Üzümün çöpleri çıkarıldıktan sonra likörde bekletilir.
Elmaların kabukları soyulup dilimlenir, dilimlerin çekirdekleri ve çekirdek yatakları temizlenir. Dilimler ufak parçalara doğranarak soğuk suya atılır.Elmaların tamamı ayıklanınca suyu süzülür ve büyükçe bir kâseye boşaltılır. Üzerine marmelat, üzüm, likör, rendelenmiş limon veya portakal kabuğu ve tozşeker konulup karıştırılır. Hamur buzdolabında 1 saat kadar dinlendirilir, sonra çıkarılır ve kâğıdı açılıp, una bulanmış yoğurma mermerinin üzerine oturtulur. Bir süre daha yoğurulduktan sonra önce bir merdaneyle sonra da oklavayla açılıp iyice inceltilir. Sonra düzgün bir şekilde yayılır. 1 çorba kaşığı yağ eritilip fırçayla hamurun üzerine sürülür. Kâsedeki elmalı karışım hamurun ortasına boşaltılır. Karışım hamurun dört bir yanında üçer parmaklık boşluk kalacak biçimde yayıldıktan sonra hamurun kenarına yağ sürülür. Hamurun bir kenarı elma karışımının üzerine katlandıktan sonra içini bozmadan ve iki elle kıvırarak rulo yapılır.
Rulo yapıldıktan sonra hamurun iki ucu ezilip üste doğru katlanır. Böylece rulonun içindeki harcın dökülmesi önlenmiş olur.
Kalan yağ fırçayla rulonun üzerine sürüldükten sonra iki spatulanın yardımıyla strüdel yağa bulanmış fırın tepsisine oturtulur.
Badem içi, 1 dakika kadar kaynar suda bırakıldıktan sonra kevgirle çıkarılıp kabukları ayıklanır, sonra bir bezle iyice kurulanır ve keskin bir bıçakla ince ince doğranır. Doğranmış bademler de strüdelin üzerine serpiştirildikten sonra tepsi kızgın fırına sürülür. Fırının ısısı orta dereceye indirildikten sonra strüdel 1 saat kadar pişirilir.
Tatlı fırından çıkarıldıktan sonra 1-2 dakika beklenir ve gene iki spatulanın yardımıyla strüdel tepsiden alınıp bir bezin üzerine konur. Üzerine pudraşeker de serpildikten sonra tatlı soğumaya bırakılır.
Strüdel iyice soğuyunca dilimlenerek servis yapılır.

• Elma Bohçası

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
1 1/4 su bardağı un, 200 gr tereyağı, 2 yumurta, 3,5 kahve fincanı tozşeker, 100 gr çikolata, 50 gr ağaç-kavunu şekerlemesi, 2 tatlı kaşığı toz maya, 1 limon, 6 Amasya elması, 4 acıbadem kurabiyesi, 2 çorba kaşığı şeftali mermelatı, 1 tutam tuz.

1

2

3

4

5

6

7

8

9

Yapılışı: Fırın tepsisi biraz yağ ve unla bulanır. Kalan un, hamur yoğurma mermerinin üzerine boşaltılır. Unun ortası çukurlaştırılır. Buraya 3 kahve fincanı tozşeker, 1 tutam tuz, küçük parçalara bölünmüş 150 gr tereyağı, toz maya ve yumurtaların sarısı konur. Hepsi karıştırıldıktan sonra iyice yoğurulur. Sonra hamur yağlı kâğıda sarılır ve buzdolabında dinlendirilir.

Hamur dinlendirilirken özel aracıyla elmaların çekirdekleri ve çekirdeklerin çevresindeki katı bölüm çıkarılır. Sonra elmaların kabukları soyulur.

Çikolata rendelenir. Benmari usulüyle bir kapta eritilir. İçine 30 gr erimiş tereyağı, havanda dövülmüş acıbadem kurabiyeleri, ince ince kıyılmış ağaçkavunu şekerlemesi ve şeftali mermelatı katılır, iyice karıştırılarak macun durumuna getirilir. Elmaların içi bu macunla doldurulur.

Hamur buzdolabından çıkarılır. Üzerindeki yağlı kâğıt açılır. Üzerine un serpilerek hamur yoğurma mermerine konur. Hamurun kalınlığı 0,5 cm olacak biçimde oklavayla açılır. Sonra hamur 15x20 cm'lik 6 dikdörtgene bölünür. Her hamurun ortasına içi dolmuş bir elma oturtulur. Sonra hamurların uçları birer bohça gibi örtülür. Dikdörtgenlerin kesimi sırasında artan hamur parçalarından süsler yapılarak bohçaların tepelerine oturtulur. 1 yumurta beyazı telle çırpılarak köpürtülür. Bir fırçayla köpük bohçalara sürülür. Üzerlerine de artan tozşeker serpilir.

Fırın 170°C'ye ayarlanır. Kızınca bohçalar, önceden unlanıp yağlanmış tepsiyle fırına sürülür ve 1 saat pişirilir. Sonra sıcak veya soğuk olarak servis yapılır.

• Un Kurabiyesi

Kullanılacak malzeme:

6,5 kahve fincanı un, 180 gr tereyağı, 3,5 kahve fincanı pudraşeker.

Yapılışı: Tereyağı porselen ve yayvan bir kâseye konur. Buna 1,5 kahve fincanı şeker katılır. Tahta kaşıkla ezilerek yağla şeker birbirine yedirilir, yağ iyice yumuşatılır. Sonra buna elenerek un katılır ve yoğurularak karışım hamur haline getirilir. Bazı unlar yağı pek yemezler. Bu durumda hamur fazla cıvık olacağından, biraz daha un katmak gerekebilir.

Hamur, kıvamını bulunca yani ele yapışmadan ve dağılmadan yuvarlanabilecek duruma gelince iki elle bastırılarak ve yuvarlanarak kalın bir oklava veya merdane biçimine sokulur. Sonra uzatılan bu hamurdan istenilen büyüklükte parçalar kesilir. Bu parçalar avuçların arasında yuvarlanır ve hafifçe bastırılarak çok az yassılaştırıldıktan sonra yağa bulanmış fırın tepsisine iki parmak aralıkla sıralanır.
Hamurların sıralanması tamamlanınca tepsi orta ısılı bir fırına sürülür. Kurabiyeler pişirilirken fırının ısısı yarı yarıya düşürülür, hamurların üzeri sarartılmadan az hararetli fırında yarım saat pişirilir.
Kurabiyelerin piştiği, üzerinin hafifçe katılaşmasından anlaşılır. Tepsi fırından alınır, kurabiyelerin üzerine 2 kahve fincanı pudraşeker serpilir ve soğumaya bırakılır. Kurabiyeler soğuyunca tabağa alınır ve servis yapılır.

• Pudraşekerli Köpük Kurabiyesi

Kullanılacak malzeme:
3 kahve fincanı un, 5 kahve fincanı tozşeker, 1 çorba kaşığı pudraşeker, 6 yumurta, 1 paket vanilya, 1 limon, 1 tatlı kaşığı tereyağı.

Yapılışı: 6 yumurta porselen veya cam bir kâseye konur. Başka bir kâseye de yumurta sarıları alınır. Yumurta sarıları ile tozşeker iyice çırpılır. Çırpmaya ara vermeden, elenmiş un azar azar katılarak karışıma iyice yedirilir.
Yumurta akları ile bir tutam tuz çırpılarak köpük haline getirilir; unlu yumurta karışımına, kaşık kaşık dökülüp yavaş yavaş karıştırılarak yedirilir. Karıştırmaya ara vermeden rendelenmiş limon kabuğu ile vanilya ilave edilir ve karışım 1,5 cm

çapında düz ağızlı sıkma torbasına veya pasta enjektörüne konur.
Fırın tepsisine yağlı kâğıt serilir Sıkma torbasıyla yağlı kâğıdın üzerine 7 cm uzunluğunda ve ortası biraz dar hamurlar sıkılır. Aralarında mesafe bırakılarak tepsiye sıkılan hamurlar 175°C ısıtılmış fırında 10-15 dakika kadar pişirilir.
Kurabiyeler pişince tepsi fırından çıkarılır, soğumaya bırakılır. Kurabiyeler ılınınca, bıçakla, parçalanmadan kâğıttan ayrılarak alınır. Üzerine pudraşeker serpilir. İyice soğuduktan sonra servis yapılır.

• Fındıklı Kurabiye

Kullanılacak malzeme:
8 kahve fincanı çekilmiş fındık içi,
4,5 kahve fincanı pudraşeker,
8 yumurtanın akı.

Yapılışı: Bir tencereye pudraşeker ve kavrulduktan sonra iyice dövülmüş fındık konur. İyice harmanlanır ve yumurta aklarıyla karıştırılır, bulamaç haline getirilir.
Tencere orta ateşe oturtulur ve tahta kaşıkla kabın dibi kazınarak karıştırılır, koyulaşıncaya kadar pişirilir. Sonra tencere ateşten indirilir, 1 saat kadar bir kenarda bırakılır.
Fırın tepsisi önce yağlanır, sonra una bulanır.
Fazla unun dökülmesi için tepsi baş aşağı çevrilir. Tepsi hazırlanınca karışım bir sıkma torbasına veya pasta enjektörüne doldurulur, tepsiye fındık büyüklüğünde yuvarlaklar sıralanır.
Kurabiye hamurlarının tepsiye sıralanması sona erince, tepsi orta ısılı fırına sürülür ve 35 dakika tutulur.
Kurabiyeler pişince tepsi fırından alınır, bir kenarda soğumaya bırakılır. Soğuyunca servis tabağına konur ve servis yapılır.

• Halep İşi Un Kurabiyesi

Kullanılacak malzeme:
8 kahve fincanı un, 200 gr tereyağı,
3 kahve fincanı pudraşeker,
1 kahve kaşığı vanilya.

Yapılışı: Tereyağı porselen bir kâseye konur. Üzerine şeker dökülür ve tahta kaşıkla ezilerek, yağla şeker birbirine yedirilir. Sonra buna vanilya ile un katılır ve karışım yoğurularak hamur haline getirilir.
Hamur kıvamını bulunca, üstü, nemli bir bezle örtülür ve yarım saat kadar dinlendirilir.
Yarım saat sonra hamur yeniden yoğurulur, iki elle yuvarlanarak uzatılır ve bir baston durumuna getirilir. Bu hamurdan ceviz iriliğinde parçalar kesilip her parça iki avuç arasında yuvarlanır ve çok hafif bir biçimde yassılaştırıldıktan sonra, yağa bulanmış tepsiye ikişer parmak arayla dizilir.
Fırın orta derecede ısıtıldıktan sonra tepsi içine konur ve fırının derecesi yarı yarıya azaltılır. Kurabiyelerin üzeri hafifçe katılaşıncaya kadar, yani yarım saat kadar pişirildikten sonra tepsi fırından çıkarılır ve kurabiyeler bir tabağa aktarılır, soğuduktan sonra servis yapılır.

• Paskalya Çöreği

Kullanılacak malzeme:
2 su bardağı un, 125 gr tereyağı,
50 gr bira mayası, 1/4 bardak ılık su (maya için), 1/4 bardak ılık su (hamur için), 3/5 su bardağı pudraşeker, 1 çay kaşığı mahlep,
3 yumurta.
Üzeri için: 1 yumurtanın sarısı,
25 gr kavrulmuş badem içi.

Yapılışı: 2 su bardağı un elenir, dörtte biri bir kaba alınarak ortası çukurlaştırılır. Bira mayası, 1/4 bardak ılık suda eritildikten sonra, hamurun ortasına boşaltılır, karışım yoğurularak oldukça sıkı hamur yapılır. Soba yanı gibi sıcak bir ortamda 30 dakika kadar dinlendirilerek kabartılır.
Hamur kabarınca, kalan un yoğurma mermerinin üzerine boşaltılır, ortası çukurlaştırılarak pudraşeker, mahlep, yumurta ve parçalara bölünmüş olarak mayalanmış hamur konur. İyice yumuşatılmış tereyağı da ilave edildikten sonra 1/4 bardak sudan ara ara damlatılarak karışım iyice yoğurulur.
Hamur, kıvamını bulunca yuvarlanıp bir kaba konur. Üzerine nemli bir bez örttükten sonra, sıcak bir yerde 4 saat dinlendirilir.
Bu süre sonunda, hafifçe kabarmış olan hamur, hamur yoğurma mermerinde elle yuvarlanarak uzunca bir hale getirilir ve 12 eşit parçaya bölünür. Her parça, avuç içinde yuvarlanır ve tepsiye konup 30 dakika daha dinlendirilir.
Bu süre sonunda, hamurlar teker teker hamur yoğurma mermerine alınır ve iki avuç arasında yuvarlanarak ortaların kalınca, uçları daha ince olacak biçimde 20 cm kadar uzatılır. Her hamur parçasının uçlarını daha ince yapabilmek için, uç kısımlarını avuç içinde daha çok bastırarak yuvarlamak gerekir.
Bütün paçalar uzatılınca, üçer üçer alınır, yan yana konan üç parça, saç örer gibi örülür. Her iki ucundan bastırılarak yapıştırılır.
Fırın tepsisine yağlı kâğıt serilir, hafifçe unladıktan sonra hazırlanmış çörekler bu kâğıdın üzerine aralıklı olarak sıralanır. Tepsi, ısıtıldıktan sonra söndürülmüş fırında, 2 saat kadar tutulup hamurların biraz daha kabarması sağlanır.
2 saat sonra tepsi fırından çıkarılır, ortadan ikiye açılmış badem içleri hamurların üzerine gömercesine gelişigüzel yerleştirilir.
Bir yumurta çukurca bir kapta çırpıldıktan sonra fırçayla hamurların üzerine sürülür. Tepsi orta ısılı fırına sürülür. Çörekler nar gibi kızarınca (çörekler 30 dakika kadar fırında kalmalıdır) tepsi fırından alınır.
Çörekler soğuyunca, kâğıttan ayrılır ve 18-24 saat kadar dinlendirildikten sonra servis yapılır.

• Sucuklu Kurabiye

Kullanılacak malzeme
(30 kurabiyelik): 3 fincan un,
30 gr tereyağı, 1/2 su bardağı süt,
1 tutam tuz, 100 gr sucuk.

Yapılışı: Un elekten geçirilerek hamur yoğurma mermerine dökülür. Ortası çukurlaştırılır, dövülerek yumuşatılmış tereyağı, tuz ve azar azar akıtılarak süt katılır, karışım yoğurulup hamur durumuna getirilir. Hamur kıvamını bulunca porselen bir kâseye konup, üzeri nemli bir bezle örtülür ve buzdolabında birkaç saat dinlendirilir.
Bu süre sonunda hamur buzdolabından çıkarılır, una bulanmış merdanenin yardımıyla açılarak ince bir yufka elde edilir.
Bu yufkadan, bir bardağın ağzıyla birkaç santimetre çapında yuvarlaklar kesilir ve önceden yağa bulanmış fırın tepsisine aralıklı olarak dizilir. Diğer tarafta sucuklar dilimlenip bir tavaya konur ve yağları iyice eriyinceye kadar kavrulur. Yağları eriyip kıtırlı bir durum alınca ateşten alınır ve küçük parçalara doğranıp kurabiyelerin üzerlerine serpiştirilir.
Tepsi orta ısılı fırına sürülüp kurabiyeler nar gibi kızarıncaya kadar pişirilir. Sonra fırından çıkarılıp servis tabağına konur ve sıcak sıcak servis yapılır.

• Badem Merenge

Kullanılacak malzeme:
100 gr badem içi, 1 su bardağı tozşeker, yeteri kadar pudraşeker, 3 yumurtanın akı, 2 kaşık tarçın, 1 limon, 1 kaşık tereyağı, tepsiye serpmek için çok az un.

Yapılışı: Fırın tepsisi yağlanır ve üzerine un serpilir. Badem içleri kaynar suya atılıp yumuşatıldıktan sonra kabukları soyulur. Kabuğu soyulmuş bademler sıcak fırına konup, rengi iyice koyulaşmadan hafifçe kavrularak iyice kurutulur. Fırından alındıktan sonra havanda dövülerek, un haline getirilir.

Badem unu ince delikli süzgeçten geçirilir. Süzgecin üzerinde kalan badem parçaları havanda yeniden dövülür.
Porselen veya cam bir kâsede yumurta akları çırpılır. Buna tozşeker, badem unu, tarçın, rendelenmiş limon kabuğu ilave edilip malzeme birbirine yedirilinceye kadar çırpılır. Karışım sıkma torbasına veya tatlı enjektörüne doldurulur ve fırın tepsisine aralıklı olarak sıkılır.
Hamur bu şekilde tepsiye yerleştirildikten sonra 175°C kızdırılmış fırına sürülür ve merengeler 25 dakika kadar pişirilir.
Merengeler kuruyup pişince, fırından çıkarılır ve spatula yardımıyla tepsiden alınıp bir tabağa yayılır veya her yanından hava alabilmesi için piramit biçiminde dizilir.
Merengeler iyice soğuyunca, üzerine pudraşeker serpilir ve servis yapılır.
Bademle yapıldığı gibi fındıkla da lezzetli merengeler hazırlanabilir.

• Alman Turtası

Kullanılacak malzeme (12 kişilik):
250 gr pürelik patates, 1 su bardağı süt, 125 gr tereyağı, 1 4/5 su bardağı tozşeker, 100 gr toz çikolata, 1 1/5 su bardağı un, 2 yumurta, 4 tatlı kaşığı kabartma tozu, 125 gr ceviz içi, 1 tatlı kaşığı vanilya, 2 su bardağı krem şanti, 100 gr rendelenmiş sütlü çikolata.

Yapılışı: Patatesler iyice haşlandıktan sonra kabukları soyulur, ezilerek püre haline getirilir.
Büyük porselen bir kâseye yumuşatılmış tereyağı konur, iyice karıştırılır, yumuşatılır. Çırpmaya ara vermeden tozşeker ve toz çikolata azar azar katılır, karışıma yedirilir.
Çırpmaya devam edilerek, karışıma sırasıyla püre haline getirilmiş pata-

tes, kabartma tozu katılmış un, yumurta sarısı, vanilya ve iyice dövülmüş ceviz içi azar azar katılır, iyice yedirilir. Karışıma süt de ilave edildikten sonra çok yumuşak bir hamur elde edilinceye kadar karıştırılır.

Diğer tarafta yumurta akları köpük haline gelinceye kadar çırpılır ve karışıma azar azar katılır.

Hamurun karıştırılması ve içindekilerin birbirlerine iyice yedirilmesi tamamlanınca karışım yağa bulanmış turta kalıbına boşaltılır. Bir spatulayla düzeltildikten sonra kalıp fırına sürülür.

Orta ısılı fırında 40-50 dakika kadar pişirilen turta, içine batırılacak bir kibrit çöpü kupkuru çıkıncaya kadar fırında tutulur. Piştikten sonra fırından çıkarılır. Turta ılıyınca ince kenarlı bir bıçakla turtanın kalıba yapışıp yapışmadığı kontrol edilir ve önce bir ızgaraya baş aşağı edilerek aktarılır. İyice soğuyunca servis tabağına alınır.

Turta iyice soğuyunca krem şanti sıkma torbasına veya pasta enjektörüne konur, turtanın üzeri ve yanları süslenir.

Rendelenmiş çikolatalar krem şantinin üzerine serpiştirildikten sonra servis yapılır.

• Kestane Turtası

Kullanılacak malzeme:
1,5 kg taze kestane, 4/5 su bardağı tozşeker, 1/5 su bardağı pudraşeker, 250 gr kaymak, vanilya veya limon kabuğu rendesi.

Yapılışı: Kestaneler, kabukları bıçakla ortadan yarılıp, bir tencereye konur, üzerini örtecek kadar soğuk suyla doldurulup haşlanması için ateşe oturtulur.

Kestaneler, kabuğu etli kısımdan ayrılmaya başlayınca sudan çıkarılır, ayıklanır. Ayıklanan kestaneler tekrar boş bir tencereye konur, üzerini örtecek kadar soğuk su doldurulur ve tencere ateşe oturtulur. Tozşekerle vanilya veya limon kabuğu rendesi katılır. Tencerenin kapağı kapatılarak kestaneler pişirilir. Kestaneler iyice haşlandıktan sonra ateşten indirilir. Kestanelerin düzgün olan 6 tanesi bir kenara ayrılır. Geri kalanı iyice ezilir, püre yapılır. Püre haline gelen kestaneler, ortası delikli bir pasta kalıbına kaşıkla düzenli bir biçimde yerleştirilir ve bir kenara bırakılarak yarım saat bekletilir. Sonra kalıp, servis tabağına ters çevrilip, dikkatlice boşaltılır.

Diğer tarafta krema, pudraşekerle birlikte çırpılıp kestane turtasının ortasındaki boşluğa doldurulur. Bir kenara ayrılmış olan 6 adet kestane,

kaymağın üzerine oturtularak süslenir.
Turtanın görünüşünün daha hoş olması istenirse tozşeker eritilir ve çatalla kremanın üzerine serpilir.
Eğer taze kestane bulunmayan bir mevsimde bulunuluyorsa kestaneşekeri kullanılabilir. Kestaneşekerleri az miktarda suyla hafif ateşte birkaç dakika kaynatılır. Kestaneler şekerli olduğu için yalnız 1/5 su bardağı şeker yeter. Bundan sonraki işlemler taze kestanelere yapılanların aynıdır.

• Badem İçi Turtası

Kullanılacak malzeme:
300 gr badem içi, 1 1/5 su bardağı tozşeker, 8 yumurta, 1,5 çorba kaşığı tarçın, 1 kahve fincanı kırmızı şarap, 1/2 su bardağı pudraşeker.

Yapılışı: 18 cm çapındaki turta kalıbının içine önce pudraşeker sonra tarçın serpiştirilir.
Diğer tarafta badem içleri kaynar suya daldırılıp çıkarıldıktan sonra kabukları ayıklanır ve sıcak fırında sararılmadan iyice kurutulur. Kuruyan badem içleri ince ince kıyılır.
Tozşeker ve şarap bir kaba boşaltılır ve orta ateşe oturtulur. Karıştırılarak şeker eritilir. Kıyılmış badem içleri yapılan şuruba atılır, hızlı hızlı karıştırılır.
Badem içleri, şurubu iyice çekince kap ateşten indirilir, ılıması beklenir. Bademli karışım ılıyınca yumurtaların sarısı teker teker karışıma katılır ve çırpılarak iyice yedirilir. Son yumurtanın yedirilmesi de tamamlanınca kap hafif ateşe konmuş ve içinde kaynar su olan daha geniş bir kabın içine oturtulur. Karışım koyulaşıncaya kadar hızlı hızlı karıştırılır. Sonra kap benmariden çıkarılarak içindekiler kalıba boşaltılır. Servis zamanı gelince kalıp, büyük bir servis tabağına baş aşağı edilerek aktarılır. Kalan pudraşeker üzerine serpilir, sonra servis yapılır.
İstenirse badem turtası pişirilebilir. O zaman yuvarlak bir kalıp yerine bir savarin kalıbını kullanmak gerekir. Savarin kalıbı önce iyice yağlanır. Üzerine bol tozşeker serpilir. Turtanın malzemesi yukarıda anlatıldığı gibi hazırlanır. Sonra bu malzeme savarin kalıbına boşaltılır ve kalıp içinde su bulunan bir kabın içine oturtulup, 170°C'ye göre ayarlanmış fırına sürülür.
Turta fırında 45 dakika kadar pişirildikten sonra fırından çıkarılır ve birkaç dakika soğuması beklenir. Kayık tabağı biçimindeki servis tabağına baş aşağı edilerek aktarılır. Çevresi ve ortası kavrulmuş bademlerle süslenip soğumaya bırakılır. Turta soğuyunca servis yapılır.

• Şehzade Turtası

Kullanılacak malzeme:
1 1/5 su bardağı tozşeker,
150 gr toz çikolata, 160 gr tereyağı,
125 gr kavrulmuş fındık içi,
100 gr acıbadem kurabiyesi,
100 gr pötibör bisküvi, 4 yumurta,
1/5 lt krema, birkaç tane vişne şekerlemesi.

Yapılışı: Yüksek ve düz kenarlı bir puding kalıbı yağlanır, içi yağlı kâğıtla kaplanır ve bununda içi yağlanır.
İyice kurutulmuş bisküvi ile acıbadem kurabiyesi havanda dövülerek un haline getirilir. Kavrulmuş fındık içlerinden 1-2 tanesi bir kenara ayrıldıktan sonra geri kalanı havanda iyice dövülür. Sonra fındık unu, kurabiye ve bisküvi unuyla karıştırılır. Yayvan ve porselen bir kâseye 2 yumurtanın akı, 4 yumurtanın sarısı, tozşekerle birlikte konur, şeker eriyinceye kadar çırpılır. Karışım köpük haline gelince, çırpmaya ara vermeden elekten azar azar elenerek toz çikolata katılır, karışıma yedirilir.
Bir başka kapta dövülerek krema haline getirilmiş tereyağı kaşık kaşık alınarak yumurtalı karışıma yedirilir. Tereyağının katılıp yedirilmesi tamamlanınca bu defa kurabiye bisküvi ve fındık unu karışımı azar azar katılıp yedirilir.
Diğer tarafta krema hafifçe çırpılır, azar azar katılarak karışıma yedirilir. İçi kâğıtlanmış kalıba boşaltılır ve buzdolabına kaldırılır.
Tatlı en az 10 saat buzdolabında tutulur, kalıp dolaptan alınır, kaynar suya batırılıp çıkarılır ve bir tabağa

baş aşağı edilerek aktarılır. Vişne ve fındık içleri ile turtanın üstü süslendikten sonra servis vaktine kadar tabak buzdolabında tutulur.

• Cennet Turtası

Kullanılacak malzeme:
1 1/5 su bardağı patates nişastası,
1 1/5 su bardağı tozşeker,
200 gr tereyağı (veya margarin),
6 yumurta, 1/2 paket kabartma tozu,
1 kahve fincanı pudraşeker,
1 tatlı kaşığı vanilya, 1 çorba kaşığı un, 100 gr vişne ve incir şekerlemesi.

Yapılışı: 23 cm çapındaki bir fırın tepsisi, 1 çorba kaşığı tereyağıyla iyice yağlanır. Sonra bu yağın üzerine un serpilir. Bu şekilde yağlanmış ve unlanmış tepsi bir kenara konur. Vişne ve incir şekerlemeleri küçük küçük doğranır.
Yumurtalar büyük porselen bir kâseye kırılır. Tozşeker de katıldıktan sonra iyice çırpılarak şeker eritilir ve karışım köpük haline getirilir.
Diğer tarafta kalan tereyağı ufak ufak bölünüp bir başka porselen kâseye konur. Tahta kaşıkla iyice ezilerek karıştırılan yağ, yumuşatılarak krema haline getirilir.
Şekerli yumurtadan oluşan karışım köpük haline gelince çırpmaya ara vermeden yumuşatılmış olan yağ yavaş yavaş katılıp iyice yedirilir. Sonra buna azar azar içine kabartma tozu konmuş nişasta serpilir ve karışım iyice karıştırılarak suluca bir hamur elde edilir.
Hamurun yarısı fırın tepsisine konur. Ufak ufak doğranmış şekerlemeler serpiştirildikten sonra hamurun ikinci yarısı konur.
Tepsi kızgın fırına sürülerek hamur 45 dakika kadar pişirilir. Bu sürenin sonunda tepsideki turtaya bir kibrit çöpü batırılır. Çöp kuru çıkarsa turta pişmiş demektir. Kibrit çöpü nemli veya hamurlu olarak çıkarsa

turta bir süre daha fırında tutulur.
Tepsi fırından çıkarıldıktan sonra 5 dakika kadar bir kenarda bırakılır. Sonra tepsi baş aşağı edilerek bir bezin veya ızgaranın üzerine aktarılır.
Turta iyice soğuyunca servis tabağına konur. Üzerine vanilya ile karıştırılmış pudraşeker serpildikten sonra turta dilimlenir ve servis yapılır.
İstenirse turta iyice piştikten ve soğuduktan sonra yanlamasına 2 veya 3 dilime bölünür. Alt dilimin üzerine 1 kadeh vişne likörü gezdirilir, sonra üzerine 1 parmak kalınlığında krema sürülür. Bunun üzerine orta dilim oturtulur. Bunun da üzerine 1 kadeh vişne likörü gezdirilir. Kakaoyla karıştırılmış krema bir tabaka halinde sürülür. Turtanın 3. dilimi yani üstü konduktan sonra eldeki kremayla süslenir ve turta bır süre buzdolabında tutulur. Sonra servis yapılır.
Turtanın üzerine yapılan kremalı süslerin yanına ufak ufak doğranmış vişne ve incir şekerlemeleri de konabilir.

• Aşk Yuvası Turtası

Kullanılacak malzeme:
8 yumurta, 4/5 su bardağı tozşeker, 8 çorba kaşığı konyak, 8 çorba kaşığı tatlı beyaz şarap, 3 yaprak jelatin, yeteri kadar bisküvi, yeteri kadar muz likörü, isteğe bağlı olarak 1 çorba kaşığı muz veya ahududu marmelatı (çilek marmelatı da olabilir).

Yapılışı: Jelatin yaprakları suya konularak yumuşatılır. Bir büyük porselen kaseye 3 yumurtanın tamam ve 5 yumurtanın sarısı konur. Şeker katılır ve iyice çırpılarak köpürtülür. Çırpmaya ara vermeden 8 kaşık tatlı beyaz şarap ve 8 kaşık konyak

katılır. Kâse hafif ateşin üzerine konmuş, içinde kaynar su olan daha geniş bir kabın içine oturtulur. Çırpmaya devam edilerek kaynatmadan pişirilir.
Krema pişince kâse benmariden çıkarılır. Elle sıkılarak suyu süzülen jelatin yaprakları katılır ve eriyen jelatin hızlı hızlı çırpılarak kremaya yedirilir. Sonra soğumaya bırakılır. Orta boy bir puding kalıbı alınır. İçi muz likörüyle ıslatılır, kalıbın kenarlarına bisküviler dizilir. Bisküviler de likörle nemlendirildikten sonra jelatinli krema kalıbın yarısını doldurunca kadar konur. Kalıp yarısına kadar dolunca bir sıra kırık bisküvi ile döşenir. Geri kalan krema ilave edilir ve kalıp buzdolabının en soğuk yerine konur. Servis yapılacağı zaman ters çevrilerek bir tabağa aktarılır.
Tabağın kenarlarına çeşit çeşit kurabiye ve bisküvi dizilir. İstenirse jölenin üzeri bir kaşık ahududu, çilek veya muz marmelatıyla süslenir ve servis yapılır.

• Kestaneli Turta

Kullanılacak malzeme:
400 gr tereyağı, 1 1/5 su bardağı tozşeker, 3 çorba kaşığı pudraşeker, 1 su bardağı un, 1/2 paket kabartma tozu, yeteri kadar süt, 3 yumurta, süslemeye yetecek kadar kestane şekerlemesi, 400 gr haşlanmış ve şuruba batırılmış kestane, 3 çorba kaşığı rom.

Yapılışı: Haşlandıktan sonra kabukları ayıklanmış ve bir gün şurupta bırakılmış olan kestane, yeteri kadar sütle bir kaba konur ve ısıtılır. Kestaneler ısınınca ezilerek ince süzgeçten geçirilir.
Tozşekerin yarısı, 2 çorba kaşığı rom ve mümkün olduğu kadar az suyla eritilir.

Büyük porselen bir kâsede tereyağının 350 gr'ı, krema durumuna gelinceye kadar çırpılır. Çırpmaya devam edilerek kremaya kestane ezmesi ile 1 çorba kaşığı rom (1 fincan kadarı bir kenara ayrılır) ve pudraşeker azar azar katılır.

Bir başka porselen kâsede yumurta sarıları iyice çırpılır. Çırpmaya ara vermeden kalan tozşeker azar azar serpilerek yedirilir. Karışım iyice köpükleşince içine kabartma tozu karıştırılmış un azar azar serpilerek iyice karıştırılır. Bir başka kapta bir tutam tuz katılmış yumurta akları iyice köpürtülüp azar azar yumurta sarılarına katılır, yavaş yavaş karıştırılır. Karışım iyice karıştırıldıktan sonra, içi yağlı kâğıtla kaplanmış sonra da yağlanmış ve unlanmış olan dört köşe, alçak kenarlı fırın tepsisine boşaltılır, spatulayla düzeltilir (karışımın kabaracağı hesaplanarak kalıbın yarısı doldurulur). Kalıp 190°C ısıya göre ayarlanmış fırına sürülür. 10 dakika kadar fırında bırakılır. Turtanın üzeri kızarmaya başlayınca (yani 10 dakika sonra) kalıp fırından çıkarılır ve nemli, kalın bir bezin üzerine baş aşağı edilir. Turtanın üzerindeki yağlı kâğıt çıkarıldıktan sonra önceden hazırlanmış olan şurubun bir bölümü turtaya dökülür ve kestaneli kremanın yarısı bir spatulayla turtaya sıvanır. Sonra turtanın kızarmış tarafı dışarıda kremalı tarafı ortada kalacak biçimde ikiye katlanır ve yağlanmış bir yağlı kâğıda sarılır. Turta iyice soğuyuncaya kadar bu biçimde tutulur. Soğuyunca yağlı kâğıt açılır, turta servis tabağına yerleştirilir.

Azar azar yedirilerek kalan şurup dökülür. Bir kenara ayrılmış olan kestane kreması spatulayla turtanın üzerine sıvanır. Bir fincanlık kestane ezmesi de değişik bir biçim verilerek turtanın üzerine konur. Kestane şekerlemesi turtanın üzerine yer-

leştirildikten sonra tabak buzdolabına kaldırılır ve birkaç saat burada tutulduktan sonra tatlı kırmızı şarapla servis yapılır.

• Amasya Turtası

Kullanılacak malzeme:
1/2 su bardağı tozşeker,
125 gr tereyağı, 4/5 su bardağı un,
750 gr kokulu Amasya elması,
100 gr kiraz ve portakal şekerlemesi karışımı, 3 yumurta, 3 çorba kaşığı süt, 1 paket kabartma tozu, 1/4 paket meyve jölesi, yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Elmalardan bir tanesi iyice yıkanır ve bu elma altıya bölündükten sonra çekirdekleri ve çekirdek yuvaları çıkarılır. Elma dilimleri soğuk suya atılır. Öbür elmaların kabukları soyulur. İnce ince dilimlenir. Çekirdekleri ve sert bölümleri çıkarılır, soğuk suya atılır.
1/4 paket meyve jölesi, paketteki tarife uyularak hazırlanır (yalnız konulacak su 1 fincan daha az olmalıdır). Turta kalıbı yağlanır. Üzeri yağlı kâğıtla örtüldükten sonra yağlı kâğıt da önce yağlanır, sonra unlanır. Kalıp hazırlandıktan sonra geniş porselen bir kaba yumurta sarılarıyla tozşeker konur. Bunlar iyice çırpılır. Yumurta köpürünce erimiş ve soğutulmuş yağ katılır. Yağdan sonra kabartma tozu karıştırılmış un bir elekten azar azar elenerek hızlı hızlı karıştırılmakta olan yağlı yumurtaya yedirilir. Süt de katıldıktan sonra hamur iyice kabarıncaya kadar tahta bir kaşıkla yoğurulurcasına karıştırılır.
Hamurun karıştırılması tamamlanınca bir başka kapta çırpılarak beyaz bir köpük haline getirilmiş olan yumurta akları (çırpılırken 1 tutam tuz katılması unutulmamalıdır) yavaş yavaş karıştırılan hamura azar azar katılır. Karışım iyice karıştırıldıktan sonra yarısı kalıba boşaltılır. Bu hamurun üzeri ince ince dilimlenmiş elmalarla (suları iyice süzüldükten sonra) örtülür. Küçük küçük doğranan şekerlemeler de sağa, sola serpiştirildikten sonra geri kalan hamur kalıba boşaltılır. Islak bir spatulayla hamurun üzeri düzeltildikten sonra kalıp çok kızgın fırına (190°C'ye ayarlanmış) sürülür ve 45 dakika kadar tutulur.
Turta, pişince fırından çıkarılır. Bir ızgaranın üzerine baş aşağı edilerek kalıptan çıkarılır. Sonra kaydırılarak düz bir fırın tepsisine aktarılır. Turtanın üzeri dondurulmuş meyve jölesiyle kaplanır. Kabuklu 6 elma dilimi de turtanın ortasına kabukları üste gelecek biçimde yerleştirildikten sonra turta 1-2 dakika sıcak fırına sokulup çıkarılır ve bir kenarda soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra çay, portakal suyu veya limonatayla servis yapılır.

• Silvia Turtası

Kullanılacak malzeme:
4 fincan un, 2 fincan nişasta,
3 fincan tozşeker, 100 gr tereyağı,
100 gr rendelenmiş çikolata,
3 yumurta, 1 su bardağı süt, 1 paket kabartma tozu, 1 çay kaşığı tuz.

Yapılışı: 24 cm çapındaki fırın tepsisi iyice yağa ve una bulanır.
Un, nişasta ve kabartma tozu karıştırılır. Büyük bir porselen kâsede küçük parçalara bölünmüş tereyağı ve şeker çırpılarak köpürtülür. Sonra yumurtaların sarıları teker teker katılır (her yumurtanın sarısı karışıma iyice yedirilmeden diğeri katılmamalıdır). Karışım köpürünce çırpmaya ara vermeden, elekten geçirilmiş nişastalı un azar azar katılır. Daha sonra, rendelenerek 1 bardak sıcak suda eritilmiş çikolata sicim gibi ince ince akıtılarak karışıma katılır.
Diğer tarafta yumurtaların akları 1 kaşık tuzla iyice çırpılarak beyaz bir köpük durumuna getirilir. Yumurtalı unlu karışım yavaş yavaş karıştırılırken, köpürmüş yumurta akları azar azar katılarak yedirilir. Sonra karışım, yağa bulanmış tepsiye boşaltılıp 180°C'ye ayarlanmış fırında 45 dakika pişirilir.
Tepsideki hamur kabarıp pişince buna bir kibrit çöpü batırılır. Çöp kuru olarak çıkarsa hamur pişmiştir. Kibrit çöpü nemli veya hamurlu çıkarsa tepsiyi bir süre daha fırında tutmak gerekir.
Turta hazırlandıktan sonra çeşitli biçimlerde servis yapılabilir. Örneğin, 1 su bardağı tozşekerle 1 bardak su kaynatılarak koyuca bir şerbet yapılıp soğutulur. Sonra, fırından çıkarır çıkarmaz turtanın üzerine gezdirerek dökülür ve soğumaya bırakılır.
Turta iyice soğuduktan sonra üzerine portakal, incir, vişne şekerlemelerinden parçalar konur ve böylece servis yapılır. Veya fırından çıkarılan turta soğutulduktan sonra üzerine pudraşeker serpilir. Bunun üzerine de türlü şekerlemeler serpiştirildikten sonra servis yapılır.
Ama bu turtaya en uygun servis şekli 3 yumurta, 100 gr pudraşeker, 100 gr tereyağı, 1 paket vanilya ve 1/2 su bardağı kremayla şöylece hazırlanacak bir kremayla hazırlanan karışımla yapılandır: yumurtaların sarıları şekerle iyice çırpılarak köpürtülür. Çırpmaya ara vermeksizin vanilya ve hafifçe eritilmiş tereyağı eklenir. İyice birbirine karıştırıldıktan sonra azar azar krema katılır. Kremayla da karıştırıldıktan sonra karışım servis zamanına kadar buzdolabında tutulur. Servis yapılırken turtadan kesilen dilimlere kremadan sürülür.

• Çikolatalı Turta

Kullanılacak malzeme:
200 gr sütlü çikolata, 180 gr tereyağı, 2 fincan tozşeker, 3 yumurta, 250 gr krem şanti, 1 kaşık toz kahve.

Yapılışı: Çikolata rendelenir, biraz suyla birlikte küçük bir kabın içine konur. Sonra bu küçük kap, içinde kaynar su bulunan ateşteki büyük ve yassı bir kabın içine oturtulur. Çikolata karıştırılarak benmari usu-

lüyle eritilir. Çikolata eridikten sonra ateşten indirilir ve soğumaya bırakılır (sertleşmemesine dikkat etmek gerekir).
Diğer tarafta bir toprak tencerenin içinde yumurtaların sarıları şekerle birlikte yumurta teliyle veya tahta kaşıkla çırpılarak iyice köpürtülür. Bir porselen kâsenin içinde tereyağı tahta kaşıkla, yumuşayıncaya kadar çırpılır. Krema durumuna gelen tereyağına kahve ve ılımış çikolata katılır. İyice karıştırıldıktan sonra köpürtülmüş yumurta azar azar katılır ve karıştırılır.
250 gr krem şanti hazırlanır. Yumurtalı karışım yavaş yavaş karıştırılırken krem şanti de azar azar karışıma katılır. Turta tamamlandıktan sonra ortası delik olmayan bir puding kalıbına boşaltılır. Islak bir spatulayla turtanın yüzeyi düzeltilip kalıp buzdolabına konur, 12 saat bekletilir.
Servis yapılmadan 10 dakika önce kalıp buzdolabından alınır ve turtayı ıslatmadan kaynar suda 1 dakika kadar bekletilir, sonra kalıp baş aşağı edilerek turta servis tabağına oturtulur.
İsteğe göre, turtanın üzeri kahve taneleri ve sıcak suda ıslatılarak ince kabukları çıkarılmış şamfıstıklarıyla, çevresi de acıbadem kurabiyeleriyle süslenebilir.

• Çikolatalı Turta

Kullanılacak malzeme:
4 fincan un, 6 fincan tozşeker, 100 gr şekersiz kakao, 6 yumurta, 1 çorba kaşığı tereyağı.
Kreması için: *200 gr tereyağı, 4 fincan pudraşeker, 3 yumurta,+ 2 çorba kaşığı yeni çekilmiş kahve (isteyenler kahvenin miktarını azaltabilirler veya kahve yerine kakao kullanabilirler), yeteri kada rom (hoşunuza giden herhangi bir likör de olabilir), 100 gr çikolata.*
Üzerinin süsü için: *1 yumurta, 4 fincan pudraşeker, 50 gr çikolata, 1 limon, 50 gr kişniş şekeri.*

Yapılışı: 23-24 cm çapındaki bir turta tepsisi önce yağa, sonra una bulanır.
Yumurtaların sarıları ve şeker büyük bir porselen kâsede beyazlaşıp kabarıncaya kadar çırpılır. Yumurtaların akları da iyice çırpılıp köpürtülür. Sonra bu köpük, yavaş yavaş karıştırılmakta olan yumurta sarılarının bulunduğu karışıma azar azar katılır. Bir kabın içinde un ve

kakao iyice karıştırılır. Sonra bir eleğe boşaltılır ve elek hafif hafif sallanıp unu yumurta köpüğüne katarken, tahta kaşıkla hamuru hızlı hızlı karıştırılır. Hamur iyice yoğurularak işlendikten sonra önceden yağlanmış olan turta tepsisine boşaltılır, iyice kızdırılmış bir fırın (200°C) sürülüp 40 dakika kadar pişirilir. Turta hamuru, pişince fırından çıkarılıp tel bir kafesin üzerine baş aşağı edilerek kalıbından çıkarılır. Sonra düzgün bir biçimde bir kenara konup bir gün dinlendirilir. Kremayı hazırlamak için, buzdolabından en az 2-3 saat önceden çıkarılmış tereyağı ufak parçalara doğranarak büyük bir porselen kâseye konur. Üzerine pudraşeker dökülüp tahta bir kaşıkla ezilerek yağ ve şeker birbirine iyice yedirilip krema durumuna getirilir. Sonra karıştırmaya ara vermeden yumurtaların sarıları teker teker katılır (yumurtanın sarısı iyice yedirilmeden bir ikincisi katılmamalıdır, yoksa krema bozulur). Rendelenmiş çikolata benmari usulüyle eritilir. Sonra soğutulur. Porselen kâsedeki kremanın yarısı ayrılır ve kalan krema yavaş yavaş karıştırılırken sıvı çikolata azar azar kremaya dökülür. Çikolata kremaya iyice yedirildikten sonra içine damla damla dökülerek 2 çorba kaşığı rom katılır. Kremanın ikinci yarısına taze çekilmiş kahve (veya kakao) azar azar katılıp karıştırılır. Sonra içine damla damla dökülerek 2 çorba kaşığı rom katılır. Bir gün önceden pişirilerek iyice dinlendirilmiş turta yanlamasına 5 eşit dilime bölünür (bu işlem için uzun ve tırtıllı keskin bir bıçak kullanmak gerekir). Alt dilimin üst yüzü roma batırılmış fırçayla iyice ıslatılır. Sonra çikolatalı kremanın yarısı boşaltılıp spatulayla iyice yayılır. Üzerine bir turta dilimi oturtulur. Bunun da üst yüzü romla ıslatıldıktan sonra bu sefer de kahveli kremanın yarısı boşaltılıp yayılır. 3. kata çikolatalı, 4. kata kahveli kremaların son bölümleri aynı işlemler yapılarak yayıldıktan sonra 5. dilim turta en üste oturtulur ve bunun üzeri de aşağıda tarif edilen süs kremasıyla örtülür.

Çikolata benmari usulüyle eritilir. Çikolata bir kenarda soğurken yumurtanın akı pudraşekerle karıştırılarak çırpılır. Sonra buna azar azar 1/3 limonun suyu eklenir. Limon suyu da iyice yedirildikten sonra soğumuş sıvı çikolata karıştırılmakta olan kremaya azar azar katılır. Süs kreması hazır olunca turtanın üzerine boşaltılır. Spatulayla üzerine ve yanlarına yayıldıktan sonra kişniş şekerleri düzenli bir biçimde turtanın üzerine serpilir. Turta servis zamanına kadar buzdolabında tutulur.

• Çilekli Turta

Kullanılacak malzeme:

2,5 kahve fincanı un, 7 çorba kaşığı (140 gr) tereyağı, 6 yumurta, 300 gr çilek, 100 gr krema, 3 kahve fincanı kirsch (veya çilek likörü), 5,5 kahve fincanı tozşeker, 1 kahve fincanı pudraşeker, 2 limon, 1/2 su bardağı sek beyaz şarap.

Yapılışı: 23-24 cm çapındaki bir turta kalıbı yağlanıp unlanır. Porselen kâsede 2,5 kahve fincanı tozşeker ve 4 yumurta iyice çırpılır. Sonra bu kâse çok hafif ateşin üzerine konmuş ve içinde kaynar su bulunan bir tepsinin içine oturtulur. Karışım ılıyıp köpürünceye kadar ara verilmeden telle çırpılır. Sonra kâse tepsiden çıkarılır.

Un, topaklanmasını önlemek için elekten veya serpiştirilerek azar azar kâsenin içine dökülürken karışım çırpılır. Çırpmak güçleşince de tahta kaşıkla karıştırılarak yoğurulur. Diğer tarafta yağ eriyecek kadar ısıtılır. Ve karıştırılmakta olan unlu yumurta karışımına azar azar katılır. Hamur iyice karışınca önceden hazırlanmış turta kalıbına boşaltılır. Kalıp 200°C'deki kızgın fırına konur ve turta hamuru 40 dakika kadar pişirilir. Turta hamuru pişerken 2 yumurtanın sarısı porselen kâsede 2,5 kahve fincanı tozşekerle iyice çırpılır. Bir başka kabın içinde de 100 gr tereyağı çırpılarak yumuşatılır ve krema durumuna getirilir. Sonra bu dövülmüş yağ çırpılmakta olan şekerli yumurtaya katılır. Yumurtayla yağ birbirine yedirildikten sonra 1/2 kahve fincanı kirsch (veya çilek likörü) katılır ve bu da iyice yedirilir. Bu arada çileklerin sapı çıkarılır, 1/2 su bardağı şarap içinde iyice yıkanır. Sonra bunlar süzülerek şaraptan çıkarılır. 2 limonun suyunda 1/2 fincan tozşeker eritilir ve çilekler bu suyun içine yatırılır. Turta hamuru pişince fırından alınır, kalıptan çıkarılır ve iyice soğutulur. Turta soğuyunca çok keskin bir bıçakla yanlamasına ortadan ikiye bölünür. Sonra bu kesilen yerler üstte kalacak biçimde turta bölümleri yan yana konur. Küçük bir kâseye 2,5 kahve fincanı kirsch (veya çilek likörü) konur. Bir fırçayla kâsedeki kirsch, turtanın kesilmiş yüzlerine sürülerek yedirilir. Sonra yağlı kremanın dörtte üçü turtanın alt bölümüne, aynı kalınlıkta olacak biçimde sürülür. Bunun üzerine de 10 tanesi bir kenara ayrılmış olan çilekler süzülerek oturtulur. Bu işlemden sonra turtanın üst bölümü, kesilmiş ve kirsch sürülmüş yüzü çileklere değecek biçimde alt bölümün üzerine oturtulur. Kalan yağlı krema bir krema torbasına konur ve turtanın bölündüğü yerleri örtecek biçimde yanları süslenerek yağlanır. Krema ve pudraşeker bir kâseye konur. Telle iyice çırpılır. Sonra bunun yarısı turtanın üzerine sürülür. Öbür yarısı da krema torbasına konur ve turtanın üst çevresi bununla süslenir. Bir kenarda kalan çilekler bu kremaların üzerine serpiştirilir ve turta servis saatine kadar buzdolabında tutulur.

• Şeftalili Turta

Kullanılacak malzeme

(hamuru için): 6 yumurta, 3 kahve fincanı tozşeker, 3 kahve fincanı un, 50 gr tereyağı.

Turtayı süslemek için: 250 gr kayısı marmelatı, 1 kahve fincanı tozşeker, 1 kahve fincanı pudraşeker, 75 gr tereyağı, ortadan ikiye ayrılmış 10 şeftali şekerlemesi veya kompostosu, 15 kiraz şekerlemesi, 1 kadeh likör.

Yapılışı: Orta boy bir turta kalıbı iyice yağlandıktan sonra içine un serpilerek, her tarafına iyice yayılması sağlanır. Porselen bir kâsenin içinde yumurtaların sarıları şekerle birlikte iyice çırpılır. Sonra kâse orta ısılı bir ateşe oturtulmuş ve içinde kaynar su bulunan bir tepsinin içine yerleştirilir. Karışım ılıyıp köpürünceye kadar ara vermeden telle çırpılır. Sonra kâse tepsiden çıkarılır. Topaklanmasını önlemek için un bir eleğe konarak veya serpilerek azar azar kâsenin içine dökülür ve tahta kaşıkla karıştırılarak yoğurulur. Diğer tarafta yağ eriyecek kadar ısıtılır ve azar azar, yoğurulmakta olan karışıma katılır. Hamur iyice yoğurulduktan sonra önceden hazırlanmış turta kalıbına boşaltılır ve 180°C'deki kızgın fırına sürülüp 35 dakika kadar pişirilir (turtanın piştiğini anlamak için bir kibrit çöpü veya kürdan hamura batırılır, çöp hamurlu olarak çıkarsa turta daha pişmemiştir, kuru ise pişmiş demektir). Kayısı marmelatı tel süzgece boşaltılır ve süzgeç bir tencerenin üzerine oturtulur. Tahta kaşıkla marmelat ezilerek tencerenin içine süzülür (süzgeçten geçirince mermelatı liflerinden ayırmış olursunuz). Marmelat süzüldükten sonra içine tozşeker katılarak tencere hafif ateşe oturtulur ve tahta kaşıkla karıştırılarak şeker eritilir. 5 dakika sonra tencere ateşten indirilip soğumaya bırakılır.

Konserve şeftali kompostosu kullanılacaksa şeftaliler kutudan çıkarılıp süzülmeleri için tel süzgece konur. Turta hamuru pişince fırından çıkarılıp kalın tel ızgaranın üstüne baş aşağı edilir. Böylece altından da hava alan turta soğuması için bir kenara bırakılır.

Turta soğuduktan sonra keskin bir bıçakla yanlamasına ortadan iki eşit parçaya bölünür. Yarım kadeh likörle pişmiş hamurun kesilen alt bölümü ıslatılır. Soğumuş kayısı marmelatı bu alt bölümün üzerine dökülür ve spatulayla bütün yüzeyine yayılır. Sonra turtanın üst bölümü bu marmelatın üstüne oturtulur ve iki spatula yardımıyla turta bir servis tabağına yerleştirilir. 6 tane yarım şeftali çukur kısımları üste gelecek şekilde yan yana daire biçiminde turtanın üzerine dizilir. Diğer yarım şeftalilerden biri çukur kısmı alta gelecek biçimde dairenin ortasına konur.

Kalan üç şeftali de yarım ay biçiminde dilimlenir, bunlarla turtanın boş kalan yerleri süslenir. Kalan yarım kadeh likör turtanın ve şeftalilerin üstüne serpiştirilir.

Tereyağı pudraşekerle birlikte krema haline gelinceye kadar çırpılır ve krema torbasına konur. Sonra bu krema şeftalilerin içlerine sıkılarak turta süslenir. Kiraz şekerlemeleri kremaların üzerlerine serpiştirilir ve servis yapılıncaya kadar turta buzdolabında tutulur.

• Elmalı Turta

Kullanılacak malzeme:
6 kahve fincanı un, 150 gr tereyağı, 5 tane yeşil elma, 1 su bardağı kayısı marmelatı, 50 gr tozşeker, isteğe göre 1 likör, 1 çay kaşığı tuz.

Yapılışı: Un bir tepsiye konur, ortası çukurlaştırılır. Ceviz iriliğinde tereyağı ve tuz katılır. Soğuk su eklenerek hamur yoğurulur. (Soğuk su yerine beyaz şarap da konulabilir). Yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurulduktan sonra birkaç dakika da avuçta yoğurulur. Sonra yağlı kâğıda sarılarak buzdolabında yarım saat dinlendirilir. Buzdolabından çıkarıldıktan sonra hamur uzunlamasına dikdörtgen biçiminde çekilerek uzatılır, sonra da üç kere katlanır. Buzdolabında bir süre daha dinlendirilir. Bu işlem 4-5 defa tekrarlanır. Fırının tepsisi yağlanıp unlanır. Hamur merdaneyle tepsiyi kaplayacak büyüklükte açılır ve düzgün bir biçimde tepsiye yerleştirilir.
Diğer tarafta elmaların kabukları soyulur, çekirdekleri çıkarılıp ince ve yuvarlak biçimde dilimlenir. Pişerken çok kabarmaması için hamurun çeşitli yerlerine çatal batırılır, bir miktar da tozşeker serpilir.
Elma dilimleri birbirinin üzerine gelecek şekilde birer birer iki sıra halinde dizilir. Hamurun kenarda kalan boş bölümleri rulo gibi içeri doğru kıvrılır. Sonra tepsi 190°C'deki fırına konur ve yarım saat pişirilir.
Piştikten sonra fırından çıkarılıp, turta servis tabağına alınır.
1 su bardağı kayısı marmelatının içine birkaç kaşık likör konup karıştırılır ve bu karışım turtanın üzerine dökülür.
Turta iyice soğuduktan sonra servis yapılır.

• Kayısılı Turta

Kullanılacak malzeme:
4,5 kahve fincanı un, 2 kahve fincanı tozşeker, 75 gr tereyağı, 1 kavanoz kayısı marmelatı, 1 yumurta, 1 limon, 2 çorba kaşığı brandy, 1 fincan süt, 1 tutam tuz.

Yapılışı: Kenarları çok alçak, açılır kapanır bur turta kalıbı 20 gr tereyağıyla yağlanıp unlanır.
Kalan un hamur mermerinin üzerine dökülür. Unun orta yeri çukurlaştırılır ve buraya yumurtanın sarısı, şeker, yarım limonun rendelenmiş kabuğu, küçük parçalara bölünmüş kalan tereyağı, 1 tutam tuz ve

süt konur. Karışım birbirine yedirilinceye kadar yoğurulur. Sonra hamur yuvarlanarak top durumuna getirilir ve yağlı kâğıda sarılıp buzdolabına kaldırılır. Buzdolabında en azından 1 saat kadar dinlendirilir.
Diğer tarafta kayısı marmelatı bir tencereye boşaltılır ve içine brandy katılarak tahta kaşıkla hızlı hızlı karıştırılır. Sonra tencere hafif ateşin üzerine oturtulur ve karıştırmaya devam edilir. Marmelat akıcı bir sıvı durumuna gelince ateşten indirilip soğumaya bırakılır. Buzdolabında dinlendirilmekte olan hamur çıkarılır. Bir oklavayla 0,5 cm kalınlığında olacak biçimde açılır (açma sırasında hamuru unlamak gerekiyorsa oklavaya dolamadan önce arada sırada elinizle biraz un serpin). Açılan hamur yağa ve una bulanmış kalıbın dibine yayılır. Turtanın kenarlarından sarkan hamurlar makas veya bıçak yardımıyla kesilir. Sonra bu hamur parçaları birleştirilip yeniden yoğurulur ve merdaneyle 0,5 cm kalınlığında açılır. Bisküvi kalıpları kullanılarak açılan bu hamurdan çeşitli süsler çıkarılır. Soğumuş marmelat hamurla kaplı olan kalıbın içine dökülür ve spatulayla düzeltilir. Sonra süslü kesilmiş hamur parçaları marmelatın üstüne dizilir.
Kalıp 170°C'deki fırına sürülür ve 40 dakika pişirilir.
Turta piştikten sonra kalıp fırından çıkarılır, kenarları açılır. İki spatulayla turta kalıptan alınarak servis tabağına yerleştirilir ve soğumaya bırakılır. İyice soğuduktan sonra servis yapılır.

İsteğe göre kayısı marmelatı yerine kayısı da kullanılabilir. Sekiz tane taze kayısı ortalarından bölünür, çekirdekleri çıkarılır ve bir tencereye dizilir. Kayısıların üstünü örtünceye kadar, eşit miktarda olmak üzere su ve beyaz şarap dökülür, 4 kaşık tozşeker ve bir tutam rendelenmiş limon kabuğu eklendikten sonra tencere kuvvetli ateşe oturtulur, kaynamaya bırakılır.
Kayısılar yarı pişmiş duruma gelince ateşten indirilir. İyice süzdükten sonra hamurla kaplı kalıbın dibine yan yana dizilir. Bisküvi hamurları kayısıların üzerlerine oturtularak kızgın fırına sürülür ve pişirilir. Turta, piştikten sonra soğuk olarak servis yapılır.

• Hacıkalfa Turtası

Kullanılacak malzeme:
Hamuru için: *2 kahve fincanı nişasta, 100 gr rendelenmiş sütlü çikolata, 2 kahve fincanı tozşeker, 100 gr tereyağı, 3 yumurta, 1 paket kabartma tozu, 1 kaşık un.*
Kreması ve süsleri için: *1 kahve fincanı tozşeker, 1/2 kahve fincanı pudraşeker, 1 su bardağı süt, 2 yumurta, 1 kaşık nişasta, 1 kaşık vanilya, 1 kaşık kadar kurutulmuş çekirdeksiz üzüm, 1-2 incir şekerlemesi, 100 gr rendelenmiş sütlü çikolata, 1 su bardağı krem şanti, 1 su bardağı vişne likörü.*

Yapılışı: 23 cm çapında bir turta kalıbı yağlanıp unlanır.
Yayvan bir porselen kâseye tereyağı ve tozşeker konup tahta kaşıkla ezerek krema durumuna getirilir. Çırpmaya ara vermeden içine yumurta sarıları teker teker katılıp yedirilir. Sonra rendelenmiş çikolata eklenir. Çırpmaya devam ederken nişasta azar azar dökülerek karıştıma yedirilir. En sonunda da kabart-

ma tozu katılıp bu karışıma yedirilir.
Diğer tarafta yumurtaların akları iyice çırpılıp köpük durumuna getirilir. Sonra kaşık kaşık alınarak karıştırılmakta olan karışıma katılır.
Karışım birbirine yedirilince turta kalıbına boşaltılır ve 170°C'deki kızdırılmış fırına sürülüp 45 dakika kadar pişirilir. Turtanın pişip pişmediği bir kibrit çöpüyle kontrol edilip piştiğine emin olununca kalıp fırından çıkarılır ve bir ızgaraya baş aşağı edilerek boşaltılıp soğumaya bırakılır. Turtanın hamuru pişince kreması hazırlanır. Süt ve vanilya kaynatılıp soğutulur.
2 yumurtanın sarısı ve tozşeker iyice çırpılıp beyazımsı bir köpük durumuna getirilir. Çırpmaya ara vermeden azar azar nişasta katılır. Sonra sicim gibi ince akıtılarak süt eklenir. Kâse içinde su bulunan ateşteki bir tencerenin içine oturtulur.
Krema kaynamaya başlayacak kadar ısınıncaya kadar karıştırılarak benmaride tutulur. Krema kaynamaya başlarken porselen kâse ateşten indirilip ara ara karıştırılarak soğumaya bırakılır. Izgaranın üzerine oturtulmuş turta hamuru iyice soğuyunca doğrama tahtasına konur ve ağzı tırtıllı uzun bir bıçakla yanlamasına üç eşit dilime bölünür. En alttaki dilim servis tabağına yerleştirilir, dilimin üstü likörle ıslatıldıktan sonra kremanın yarısı dökülüp, spatulayla düzeltilir.
Ortadaki dilimin alt ve üst yüzleri likörle ıslatıldıktan sonra alt dilimin üstüne oturtulur. 2. dilimin üst yüzüne de kalan krema dökülüp spatulayla düzeltildikten sonra sonuncu dilimin altı ve üstü likörle hafifçe nemlendirilir ve dilimlerin üstüne düzenli bir biçimde yerleştirilir.
Üzerine krem şanti dökülüp spatulayla üstüne ve yanlarına sıvanır. Bunun üzerine de pudraşeker serpilir. Turtanın üzeri çekirdeksiz üzümlerle ve türlü şekillerde doğranmış şekerlemelerle süslendikten sonra kenarlarına da rendelenmiş çikolata sürülür ve turta buzdolabına konup servis saatine kadar orada bırakılır.

• Hıdrellez Turtası

Kullanılacak malzeme:
4/5 su bardağı tozşeker,
200 gr tereyağı (veya margarin),
100 gr fındık içi, 30 gr antepfıstığı içi, 200 gr bisküvi, 4 yumurta, birkaç kakaolu bisküvi, 1 çorba kaşığı kakao, 4 kadeh muz likörü,
4 kadeh konyak.

Yapılışı: Antepfıstığı 1-2 dakika kaynar tuzlu suda (tuz, fıstıkların rengini canlı bir yeşil haline getirilir) haşlanır. Haşlanıp sudan çıkarılan fıstıkların kabukları ayıklanır. Turtanın üzerini süslemek için biraz antepfıstığı ayrılır, kalanı havanda dövülür veya makinede çekilir.
Fındık sıcak fırında hafif kavrulur, bez yardımıyla kabukları soyulur. Kabuğu soyulmuş fındık havanda dövülür veya makinede çekilir.
Porselen veya cam kapta yumurta sarıları ile tozşeker iyice çırpılır. Tahta kaşıkla ezilen yumuşak tereyağından bir çorba kaşığı kadar ayrılır, kalanı iyice ezilerek krema haline getirilir.
Tereyağı krema haline gelince, yumurtaya azar azar karıştırılarak yedirilir (resim 1). Karışıma 1 çorba kaşığı kadar muz likörü katılıp biraz karıştırıldıktan sonra yarısı baş-

ka bir kaba alınır. İkiye ayrılan karışımın birine antepfıstığı, diğerine fındık ile kakao katılır ve karıştırılır.
Yassı bir kaba 4 kadeh muz likörü ile 4 kadeh konyak konup karıştırılır. İçinde turtanın hazırlanacağı kalıp yağlanır ve 2 yağlı kâğıt çaprazlama olarak kalıbın içine yerleştirilir. Kâğıtların yüzeyi de hafif yağlandıktan sonra, kakaolu ve sade bisküviler likör ve konyakla hazırlanmış karışımda ıslatılarak kalıbın dibine ve kenarlarına yerleştirilir.
Kalıbın dip kısmına yerleştirilen bisküvilerin arasına daha önce ayrılmış olan antepfıstıkları konur. Hazırlanmış olan antepfıstıklı krema kalıba boşaltılır, spatulayla bastırılarak üzeri düzeltilir (resim 2). Kremanın üzerine likör ile konyak karışımında ıslatılmış bisküviler dizilir (resim 3). Bir sıra bisküvi konduktan sonra, fındıklı ve kakaolu krema boşaltılır (resim 4) ve üzeri spatulayla düzeltilir. Kalıp buzdolabına konur ve krema donuncaya kadar bekletilir. Servis yapılacağı zaman alınır ve baş aşağı ederek servis tabağına aktarılır, yağlı kâğıtlar dikkatle çıkarılır ve servis yapılır.
İsteğe göre, bisküvi yerine ince ince dilimlenmiş pandispanya da kullanılabilir.

• Linz Turtası

Bir başka Avusturya turtası tarifimiz de Linzertorte (Linz turtası).
Avusturyalıların sabah ve ikindi kahvaltılarında yemekten çok hoşlandıkları bu turtayı, seveceğinizi umuyoruz.

Kullanılacak malzeme:
1 3/5 su bardağı un, 300 gr tereyağı, 4/5 su bardağı tozşeker, 200 gr badem içi, 250 gr ahududu veya frenküzümü marmelatı, 2 yumurta, 1 limon (veya portakal), 1 tutam tarçın ve 1 tutam tuz.

Yapılışı: Yassı ve alçak kenarlı turta kalıbı yağlandıktan sonra unlanır.
Büyük bir porselen veya cam kâseye tozşeker, üzerine de yumuşatılmış tereyağı konur. 1 yumurta ile 1 yumurtanın sarısı ve bir tutam tuz ilave edilerek malzeme birbirine yedirilinceye kadar tahta kaşıkla iyice karıştırılır. Kaynar suda ıslatılıp yumuşatıldıktan sonra kabuğu çıkarılmış ve havanda dövülmüş (veya makinede çekilmiş) bademin yarısı katılır ve iyice karıştırılır.
Hamur yoğurma mermerine 1 3/5 su bardağı elenmiş un boşaltılır, üzerine tarçın ile rendelenmiş limon veya portakal kabuğu serpiştirilir. Kâsedeki karışım unun ortasına boşaltılır ve unla karıştırarak iyice yoğurulur.
Hamur, kıvamını bulunca yuvarlanıp yağlı kâğıda sarılır ve buzdolabında 40-50 dakika dinlendirilir. Hamur dinlendirildikten sonra, buzdolabından alınıp hamur mermerinin üzerine yayılır. Üçte ikisi ayrılıp merdaneyle açılır (hamur 2-3 mm incelikte ve kalıbın dibi ile kenarlarını kaplayacak büyüklükte açılmalıdır).
Açılan yufka kalıbın yanlarını da kaplayacak şekilde düzgün yerleşti-

rilir. Üzerine limon suyu veya portakal suyuyla karıştırılmış marmelat dökülüp yayılır. Marmelatın üzerine ayrılmış olan badem serpilir. Kalan hamur da merdaneyle açılır ve uzun, yuvarlak gibi çeşitli şekillerde kesilip marmelatın üzerine resimde görüldüğü biçimde yerleştirilir. Kalıbın kenarındaki hamur da marmelatın üzerine doğru kıvrılır ve kalıp kızgın fırına (200°C) sürülür. Kalıp fırına konduktan sonra fırının sıcaklığı azaltılır (180°C) ve turta 40-45 dakika kadar pişirilir. Turta pişince, fırından alınıp bıçakla yapışık olan kenarları ayrılır ve 1-2 dakika dinlendirilir. Kalıp sağa, sola sallanarak, dibinin de yapışık olmaması sağlanır ve 1-2 dakika daha dinlendirildikten sonra, baş aşağı edilerek büyükçe bir tabağa alınır ve hemen baş aşağı edilerek süslü kısmı üste gelecek şekilde turta servis tabağına yerleştirilir. Iyice soğuduktan sonra servis yapılır.

• Sacher Turtası

Avusturya'nın ünlü d Sachertorte /sini siz de evinizde yapabilirsiniz Misafirleriniz Avusturya'da bulunmuşlarsa, çok hoş ve güzel bir sürpriz yapmış olursunuz.

Kullanılacak malzeme:
Hamuru için: *3/5 su bardağı un, 3/5 su bardağı pudraşeker, 150 gr tereyağı, 6 yumurta, 150 gr sütlü çikolata, 1 tutam tuz*
Üzeri için: *100 gr sütlü çikolata, 4/5 su bardağı tozşeker, 1 kahve fincanı şeftali marmelatı, 2 yaprak jelatin, 1 su bardağı krem şanti.*

Yapılışı: Yuvarlak bir turta kalıbı tereyağıyla yağlanıp, üzerine un serpilir. Kalıbın her yanına unun eşit biçimde yapışması için, kalıp sağa, sola çevrildikten sonra artan

unların dökülmesi için baş aşağı edilir ve kenara bırakılır.
Çikolata tencereye rendelenir ve 2 çorba kaşığı su ilave edilerek çok hafif ateşte karıştırılarak eritilir.
Bir kâseye kalan tereyağı konur ve kâse içinde kaynar su bulunan daha büyük kaba oturtulur. Yağ eriyince alınır ve eritilmiş olan çikolataya katılıp iyice karıştırılarak yedirilir.
Bir kâsede yumurta sarıları ile şeker iyice çırpılır ve yağlı çikolataya azar azar katılarak iyice yedirilir.
Başka bir kâsede yumurta akları ile bir tutam tuz iyice çırpılarak köpük haline getirilir ve karıştırılmakta olan çikolatalı, malzemeye kaşık kaşık katılarak yedirilir. Karıştırmaya ara vermeden elenmiş un azar azar serpilerek yedirilir. Turtanın hamuru iyice karıştırılınca kalıba dökülerek orta sıcaklıkta (175°C) fırına sürülür.
Turta kabarıp pişince, kibrit çöpü batırılarak pişip pişmediği kontrol edilir. Kibrit çöpüne hamur bulaşmamışsa pişmiş demektir. Kalıp fırından çıkarılır ve 1-2 dakika dinlendirildikten sonra baş aşağı edilerek servis tabağına alınır. Turtanın hemen soğumaması için, üzeri bir bezle örtülür ve dinlenmeye bırakılır.
Üzerine dökülecek sos için, suda ıslatılmış 2 yaprak jelatin iyice sıkılır ve parçalayarak ufalanır. Bir başka kapta tozşeker bir kahve fincanı suyla eritilip ateşe oturtulur. Kaynamak üzereyken marmelat ile rendelenmiş ve toz durumuna getirilmiş çikolata katılır ve iyice karıştırılır. Karışımı ateşten indirmeden önce iyice ufalanmış jelatin atılır, birkaç defa karıştırılıp ateşten alınır.
Turtanın üstündeki bez kaldırılır ve hazırlanan çikolatalı karışım sıcakken, turtanın üzerine azar azar dökülüp spatulayla her yanına iyice yayılır.
Turta iyice soğuyunca, krem şantiyle birlikte servis yapılır. İsteğe göre, krem şantiyle turtanın üzerini süslemek de mümkündür.

• Malaga Turtası

Kullanılacak malzeme:
150 gr siyah kurutüzüm,
200 grtereyağı, 4/5 su bardağı un,
4/5 su bardağı tozşeker,
50 gr çamfıstığı, 50 gr badem içi,
1 çorba kaşığı pudraşeker,
4 yumurta, bir tutam tuz.

Yapılışı: Badem sıcak suda ıslatılarak yumuyatıldıktan sonra, kabukları çıkarılır ve fırında hafif kavrulur. Kavrulmuş bademler havanda dövülür veya makinede çekilir. Üzüm de suya konur ve su içinde bırakılır.
23 cm çapındaki bir turta kalıbı tereyağıyla yağlanır. Kalan tereyağı porselen bir kâseye konur, içinde kaynar su bulunan kaba oturtularak (benmari usulü) eritilir. Dövülmüş badem ile çamfıstığı ve tozşeker yağa katılır. Hızlı hızlı karıştırılarak yumurta sarıları teker teker katılıp tahta kaşıkla iyice çırpılır. Un elendikten sonra içinden bir kaşık kadarı ayrılır ve kalanı karışıma dökülür, üzerine bir tutam tuz serpilir ve karışım krema haline gelinceye kadar çırpılır. Üzüm sudan çıkarılır ve temiz bir bezle suyu alındıktan sonra ayrılmış olan bir kaşık un üzerine serpilip karıştırılır. Unlanmış üzümler hamura ilave edilip karıştırılır. Başka bir kapta, yumurta akları iyice çırpılıp köpük haline getirilir ve yavaş yavaş karıştırarak azar azar hamura katılır. Boza kıvamındaki hamur, önceden yağlanıp unlanmış olan turta kalıbına boşaltılır ve orta sıcaklıktaki (175°C) fırına sürülür.
Turta 30 dakika fırında pişirilir. Kalıp fırından çıkarıldıktan sonra baş aşağı edilir ve turta servis tabağına aktarılır. Üzerine pudraşeker serpilerek süslenir. Turta 15 dakika kadar bekletildikten sonra ılık olarak servis yapılır.

• Armutlu Turta

Kullanılacak malzeme:
Hamuru için: *1 1/5 su bardağı un, 1/4 su bardağı tozşeker, 150 gr tereyağı, 1 yumurta, 2 çorba kaşığı beyaz şarap, 1 limon, 1 tutam tuz.*
Üzeri için: *6 büyük boy armut, 1/2 kg kokulu cins elma, 1/2 su bardağı tozşeker, 3 yaprak jelatin, 1 kadeh ahududu likörü, 1 limon, 1 kadeh vişne likörü, 2,5 su bardağı kırmızı şarap.*

Yapılışı: 23 cm çapında kalıp yağlanıp, unlanır. Un elenir ve hamur yoğurma mermerine dökülür. Unun ortası havuz gibi açılır ve içine küçük küçük doğranmış tereyağı ile tozşeker, 1 tutam tuz, yumurtanın sarısı ve yarım limonun rendelenmiş kabuğu konur ve yoğurulur. Hamuru yoğururken, 1 veya 2 çorba kaşığı beyaz şarap ilave edilir. Hamur iyice yoğurulduktan sonra nemli bir bezle üstü kapatılır ve serin bir yerde 2 saat kadar dinlendirilir.
Üzerine konacak malzeme için armutların kabuğu soyulur ve özel aletle çekirdekleri ve çekirdek yatağı çıkarılıp içinde 2 limonun suyu ve soğuk su bulunan kaba atılır. 1 armut doğranmaz, bütün olarak bırakılır, 5 armut yuvarlak dilimler halinde doğranır.
Armutlar ayıklanıp dilimlendikten sonra, limonlu sudan çıkarılır, suyu süzülür ve düz tabanlı bir tencereye yerleştirilir. Üzerine 1/4 su bardağı tozşeker serpilir. 2,5 bardak da kırmızı şarap döküldükten sonra, ten-

cere ateşe oturtulur. Armutlar dirilliğini kaybetmeden ateşten alınır ve kevgirle çıkarılıp soğumaya bırakılır.

Elmaların kabuğu soyulup ince ince dilimlenir ve biraz su ve 1/5 su bardağı tozşekerle birlikte başka bir tencereye konur. Bir parça da limon kabuğu (yalnızca sarısı) ilave edilerek ateşe oturtulur. Sık sık karıştırılarak, koyu bir komposto kıvamı alıncaya kadar pişirilir. Ateşten indirilince limon kabuğu çıkarılır ve elmalar şurubuyla birlikte soğumaya bırakılır.

Soğuk suda ıslatılmış jelatin yapraklarının iyice sıkılarak suları alınır. Jelatin yaprakları ufalanarak armutların piştiği şaraplı şurubun içine atılır, vişne likörü de ilave edildikten sonra, ateşe oturtulur. Karıştırılarak oldukça koyu bir şurup kıvamını alıncaya kadar kaynatılır. Ahududu likörü katılıp birkaç defa karıştırıldıktan sonra ateşten alınır ve soğumaya bırakılır.

Dinlendirilmiş olan hamur merdaneyle kalıbın içini ve kenarlarını kaplayacak büyüklükte açılır ve daha önce yağlanıp unlanmış kalıba yerleştirilir. Hamurun kalıptan sarkan kısmı alınır, yeniden yoğurulur ve merdaneyle açılır. Tırtıllı kalıplar kullanarak açılan hamurun ortası tırtıllı bir şekilde çıkarılır. Hamurun çevresi de tırtıllı şekilde kesilir. Tepsideki hamurun içine önce, elmalı komposto boşaltılır ve spatulayla düzeltilir. Üzerine tam ortasına bütün olarak bırakılmış armut, bunun üzerine de ortası delik olan hamur yuvarlağı oturtulur. Armudun çevresine ve elmaların üzerine yuvarlak dilimlenmiş armutlar düzenli şekilde yerleştirilir.

Tepsi 175°C ısıtılmış fırına sürülür ve tatlı iyice kızarıncaya kadar pirişilir. Turtanın üzeri iyice kızarıp hamur iyice pişince tepsi fırından alınır.

Turta soğuyunca, tepsi baş aşağı edilerek turta çıkarılır ve süslenmiş kısmı üste gelecek şekilde servis tabağına alınır. Jelatinli ve likörlü ılık şurup da armutların üzerine gezdirerek dökülür ve turta buzdolabına konur.
Jelatin donunca, kesilerek servis yapılır.

• Ahududulu Turta

Kullanılacak malzeme:
1 su bardağı un, 150 gr badem içi, 3/5 su bardağı tozşeker, 100 gr tereyağı (veya margarin), 4 yumurta, 1 limon, 1 çorba kaşığı rom, 1 tutam tuz, yeteri kadar ahududu marmelatı.

Yapılışı: Badem içleri, kabuğunun yumuşaması için kaynar suya atılıp çıkarılır. Yumuşayan kabuklar soyulur ve bademler sıcak fırında rengi koyulaşmadan hafif kavrularak iyice kurutulur. Fırından alınıp havanda iyice dövülür veya makinede çekilir.
Alçak kenarlı bir turta kalıbı yağlanıp unlanır.
Kalan un elenerek mermerin üzerine dökülür. Ortası açılır ve içine küçük parçalara bölünmüş yağ, 3 yumurtanın sarısı, dövülmüş badem, rendelenmiş limon kabuğu, tozşeker, bir tutam tuz ve 1 çorba kaşığı rom konur. Karışım yoğurularak, kulakmemesi yumuşaklığında hamur yapılır. Hamur yuvarlanır, yağlı kâğıda sarılır ve buzdolabına konur.
Hamur buzdolabında 1 saat kadar dinlendirildikten sonra çıkarılır ve üçe bölünür. İki parça hafifçe una bulanmış mermerin üzerine konur ve kalıbın dibini ve yanlarını kaplayacak büyüklükte merdaneyle açılır. Açılan hamur kalıba yerleştirilir, üzerine biraz çırpılarak yumuşatılmış marmelat spatulayla yayılır.
Ayrılan hamur parçası, merdaneyle

0,5 cm kalınlığında açılır ve birer parmak eninde kesilir. Bu hamur dilimleri resimde görüldüğü gibi kafes şeklinde marmelatın üzerine yerleştirilir. Kalıbın içine yerleştirilmiş olan hamur ile kafes dilimlerinin uçları yapıştırılır. Bir yumurta çırpılır ve fırçayla hamurun üzerine sürülür.

Kalıp kızgın (200°C) fırına sürülür ve 40 dakika kadar pişirilir. Turta pişince, kalıp fırından çıkarılır, ince ağızlı bıçakla kenarları kalıptan ayrıldıktan sonra soğumaya bırakılır.

Turta iyice soğuduktan sonra, kalıp baş aşağı edilerek bir kaba alınır ve yeniden baş aşağı edilerek kafesli kısmı üste gelecek şekilde servis tabağına alınır.

Bu güzel turta, çayla birlikte kahvaltıda veya d çay saati/nde ikram edilebileceği gibi, yemekten sonra da ikram edilebilir. Yemekten sonra servis yapılacaksa, yanında soğutulmuş köpüklü şarap ikram edilmesi önerilir.

• Hollywood Turtası

Kullanılacak malzeme:

1 kg Amasya elması, 3/5 su bardağı un, 4/5 su bardağı tozşeker,
1 yumurta, 1 çorba kaşığı tereyağı,
1 kadeh konyak, 1 küçük paket maya, 1 çay kaşığı tuz,
yeteri kadar süt.

Yapılışı: 23-24 cm çapındaki tepsi, yağlanıp unlanır. Elmaların kabuğu soyulur ve sekizer parçaya bölünür. Çekirdekleri ve çekirdek yatakları kesilip atılır. Elma dilimleri soğuk suya konur.

Yumurta ile 3/5 su bardağı tozşeker ve 1 tutam tuz porselen veya cam kâsede iyice çırpılır ve azar azar un, sonra da süt katılarak suluca bir hamur yapılır. Bu hamura önce maya, sonra konyak ilave edilerek iyi-

ce karıştırılır. Karışım yağlanmış tepsiye boşaltılır, spatulayla üzeri düzeltilip elma dilimleri dizilir. Kalan tozşeker de elmaların üzerine serpildikten sonra tepsi orta sıcaklıkta (175°C) fırına sürülür. Turta 40-45 dakika kadar pişirildikten sonra çıkarılır, baş aşağı edilerek tepsiden alınır ve meyveli kısmı üste gelecek şekilde düzeltilip, soğumaya bırakılır.
Soğuduktan sonra, servis tabağına alınır. Turtanın çevresi limon veya portakal kabuklarıyla süslenerek servis yapılır. Bu güzel elmalı turta sabah kahvaltılarında veya d çay saati /nde ikram edilebilir.

• Hanımefendi Tatlısı

Kullanılacak malzeme:
7 kahve fincanı un, 2 kahve fincanı pudraşeker, 3 kahve fincanı tereyağı, 1 yumurta, 1/2 kahve kaşığı karbonat, 1 kahve kaşığı tuz, 200 gr kurutulmuş kayısı, 200 gr kurutulmuş üryani eriği.

Yapılışı: 22 cm çapındaki tepsi, 1 kahve fincanı soğuk tereyağıyla iyice yağlanır ve üzerine 1 fincan kadar un serpilir. Tepsi baş aşağı edilerek unun fazlası dökülür.
Geniş bir porselen kâseye 1 yumurta ile elenmiş pudraşeker konur ve çırpılır. Karışım köpük haline gelince, 2 fincan tereyağı katılır ve çırpılarak karışıma yedirilir. Karışıma 1 kahve kaşığı tuz ilave edildikten sonra, karbonatlı 6 fincan un elekten geçirilerek azar azar katılır, iyice yoğurularak hamur hazırlanır. Hamur, kıvamını bulunca ceviz büyüklüğünde parçalar koparılır ve iki avuç arasında yuvarlanır, yassılaştırarak yağlanıp unlanmış tepsiye düzenli bir biçimde yerleştirilir.
Soğuk suda ıslatılmış kayısı ve üryani eriği yumuşayınca sudan çıka-

rılır ve suları iyice süzüldükten sonra, tepsiye dizilmiş hamurların üzerine erik veya kayısı yerleştirilir. Bu işlemler tamamlandıktan sonra tepsi orta sıcaklıktaki fırına sürülür ve hamurlar 40-45 dakika kadar, üstü kızarıncaya kadar pişirilir. Fırından çıkarılıp soğutulur ve soğuk olarak çayla birlikte servis yapılır. İsteğe göre bu tatlı şöyle de yapılabilir: hamur kıvamına gelince, tepsiye boşaltılır ve spatulayla üzeri düzeltildikten sonra ıslatılmış kayısı ve erikler resimde görüldüğü gibi sıra sıra dizilir. Tepsi orta sıcaklıktaki fırına sürülür ve 45-50 dakika sonra fırından çıkarılıp soğumaya bırakılır. Ilıkken baş aşağı edilerek tepsiden çıkarılıp, meyveli kısmı üste gelecek şekilde servis tabağına alınır. Soğuyunca dilimlenir ve çay, kakao, süt veya şurupla birlikte servis yapılır.

Bu tatlının başka bir tarifi de şöyledir:

Yukarıda belirtilen malzemeye ek olarak ayrıca 1,5 su bardağı tozşeker ile 1 kahve kaşığı limon suyu ve 1,5 bardak su gereklidir. Bu ilave malzemeyle pek koyu olmayan kıvamda şurup hazırlanır ve iyice soğutulur. İkinci tarifteki şekilde pişirilen tatlı fırından çıkarılır çıkarılmaz üzerine soğuk şurup gezdirilerek azar azar dökülür ve tatlıya yedirilir.

Tatlı şurubunu çekip iyice soğuyunca dilim dilim veya kare biçiminde kesilir ve servis yapılır.

• Siyah Üzümlü Pizza

Kullanılacak malzeme:

750 gr taze siyah tatlı üzüm,
6 kahve fincanı un, 2 kahve fincanı tozşeker, 75 gr tereyağı, 20 gr bira mayası, 150 gr erik marmelatı,
2 yumurta, yeteri kadar süt ve tuz

Yapılışı: Sert ve tatlı siyah üzüm taneleri, ezilmeden teker teker salkımından ayrılır. Her biri çok keskin bir bıçakla ortadan ikiye ayrılıp çekirdekleri çıkarılır. İri bir pizza kalıbı iyice yağa bulanır, sonra hafifçe unlanır.
Bira mayası bir fincan ılık sütün içinde eritilir. Un çok büyük toprak veya porselen bir kaba boşaltılır. İçine yumurtaların sarıları konur ve tahta kaşıkla iyice karıştırılır.
Sütte eritilmiş bira mayası, 1,5 fincan tozşeker, hafifçe eritilmiş 50 gr tereyağı ve bir tutam tuz katılıp hamur iyice yoğurulur. Sonra hamura top gibi yuvarlak bir biçim verilir. Hamur bu biçimiyle yoğurulduğu kapta bırakılır. Üstü kalınca bir bezle örtülür ve sıcak bir yerde dinlendirilir. Hamur mayalanıp iki misli büyüyecek kadar kabarınca yine bir süre yoğurulur.
Sonra hamur kalıba konup, 10 dakika kadar bekletilir. Sonra mayanın orta bölümü biraz çukurlaştırılıp buraya erik marmelatı konur. Üzerine de ikiye bölünmüş üzümler serpiştirilir. Kalan tozşeker döküldükten sonra küçük parçalara bölünmüş tereyağı da pizzanın sağına, soluna konur. Kalıbın kenarındaki hamur hafifçe üzümlerin üzerine doğru çekilir (isteyenler daha önce ayırdıkları bir fincanlık bir hamurla pizzanın üstüne türlü süsler yapabilirler).
Pizza hazır olduktan sonra fırın 170°C'de kızdırılır.
Pizza 1 saat kadar fırında pişirildikten sonra çıkarılır. Sivri bir bıçak kalıbın kenarında dolaştırılarak pizzanın kaba yapışık kısımları kurtarılır. Sonra bir bezle tutarak kalıp şöyle hafifçe sallanır. Pizza yerinden oynadıysa bir kapağa baş aşağı edilerek aktarılır. Oradan da hemen bir servis tabağına baş aşağı edilerek alınıp soğumaya bırakılır.
İsteğe göre, pizza fırına sürülürken 1 yumurtanın sarısı çırpılarak bir fırçayla pizzanın üzerine sürülebilir.
Soğutulmuş üzümlü pizza, yemekten sonra, meyve yerine sofraya çıkarılabileceği gibi sabah ve ikindi kahvaltılarında da çayla birlikte servis edilebilir. Bu pizza akşamüstü kırmızı şarapla veya iyi bir vermutla birlikte de servis yapılabilir.

• Sade Kek

Kullanılacak malzeme:
6 yumurta, 6 kahve fincanı tozşeker, 6 kahve fincanı un, 1 paket vanilya, 1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi.

Yapılışı: Porselen veya cam bir kâsede yumurta ve şeker, ezilmiş yoğurt kıvamına gelinceye kadar çırpma teli veya mikserle çırpılır.
Una vanilya ve limon kabuğu rendesi katılır. Sonra bu una çırpılmış yumurta ve şeker karışımı ilave edilerek bir süre karıştırılır. Karıştırma çok fazla olmamalıdır. Fazla karıştırıldığında hamur içindeki hava kabarcıkları fazla olmayacağından hamur kabarmaz.
Karışım yağlanmış, unlanmış kek kalıbına boşaltılır.
Orta ısılı fırında 40 dakika pişirilir.
Kek pişince servis tabağına alınarak soğumaya bırakılır. İyice soğuyunca keskin bıçakla dilimlenerek servis yapılır.

• Sütlü Kek

Kullanılacak malzeme:
1 yumurta, 1,5 su bardağı şeker, 2,5-3 su bardağı un, 1,5 su bardağı süt, 3/4 su bardağı sıvı yağ (ayçiçek), 1 paket vanilya, 1 paket kabartma tozu.

Yapılışı: Yumurta ve şeker porselen veya cam bir kapta ezilmiş yoğurt kıvamına gelinceye kadar çırpılır. Süt ve sıvı yağ ilave edildikten sonra biraz daha çırpılır. Vanilya ve kabartma tozu katılmış un konulur, karıştırmaya devam edilir. İyice karıştırıldıktan sonra yağlanmış, unlanmış kek kalıbına boşaltılır. Orta ısılı fırında 40 dakika pişirilir. Pişince fırından çıkarılır. Soğuduktan sonra servis tabağına aktarılır, dilimlenerek servis yapılır.

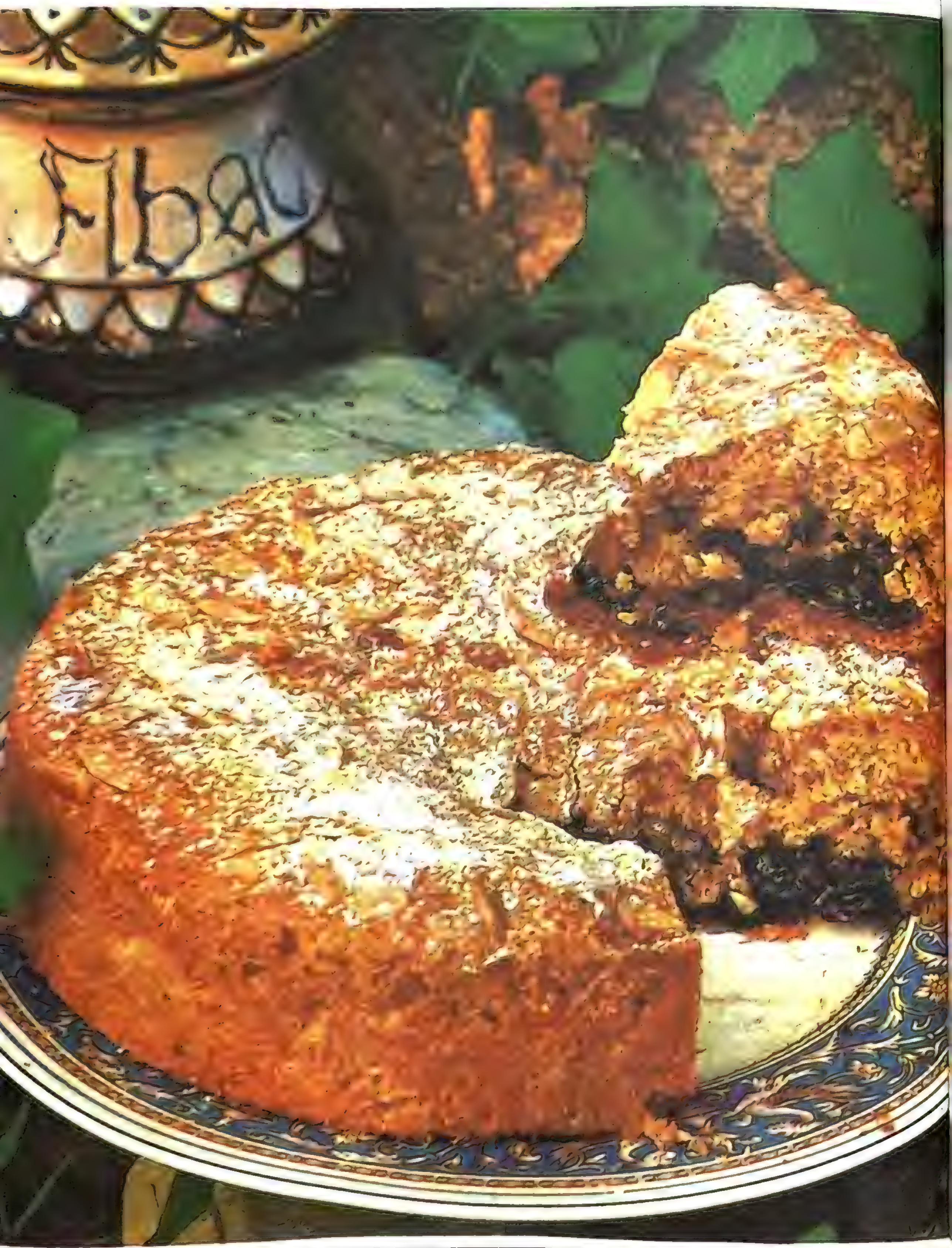
• Kakaolu Kek

Kullanılacak malzeme:
4 yumurta, 4 kahve fincanı tozşeker, 1 çay kaşığı vanilya, 6 kahve fincanı un, 125 gr margarin, 1 kahve fincanı kakao.

Yapılışı: Yumurtalar ve şeker porselen veya cam bir kapta ezilmiş yoğurt kıvamına gelinceye kadar çırpılır. Elenmiş un, vanilya ve eritilmiş margarin karışıma katılarak iyice karıştırılır. Hamurdan bir kısım başka kaba alınır ve 1 kahve fincanı kakao ilave edilerek karıştırılır.
Kek kalıbı yağlanır, unlanır. Kalıba önce kakaosuz hamur, üzerine kakaolu hamur dökülür. Orta ısılı fırında 40 dakika pişirilir.
Fırından alındıktan sonra, baş aşağı edilerek kek kalıptan çıkarılır. Kakaolu kısmı üste gelecek şekilde servis tabağına alınır, soğumaya bırakılır. Soğuk servis yapılır.

• Kakaolu Kek (Arap kızı)

Kullanılacak malzeme:
2 yumurta, 1,5 su bardağı yoğurt, 1,5 su bardağı tozşeker, 1 kahve fincanı kakao, 2-2,5 su bardağı un, 125 gr margarin, 100 gr hindistancevizi, 1 paket vanilya, 2 paket kabartma tozu.


Eba

Yapılışı: Yumurta ve şeker porselen bir kâsede ezilmiş yoğurt kıvamına gelinceye kadar çırpılır. Bu karışıma, yoğurt, vanilya, eritilmiş margarin ve kakao ilave edilip karıştırmaya devam edilir. Bu karışımdan 1 çay bardağı üzerini süslemek için ayrılır.Kalan hamura kabartma tozu ve un ilave edilerek karıştırılır. Sonra yağlanmış unlanmış kek kalıbına boşaltılır. Orta ısılı fırında 40 dakika pişirilir. Kek piştikten sonra ayrılan 1 bardak karışım kekin üzerine bir spatulayla yayılır. Söndürülmüş fırında 3-4 dakika bekletilerek çıkarılır. Servis tabağına alınıp soğumaya bırakılır.
Bu kakaolu kek üzerine bolca hindistancevizi serpilerek servis yapılır.

• Hindistancevizli Kek

Kullanılacak malzeme:
1/2 kg hindistancevizi, 150 gr tereyağı, 25 gr patates nişastası, 4/5 su bardağı un, 1 1/4 su bardağı tozşeker, 7 yumurta, 1/2 paket kabartma tozu, 200 gr badem, 4-5 acıbadem, yeteri kadar şeftali veya kayısı marmelatı, yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Bu kek sıcakken çok kolay dağılabildiğinden, açılabilir kenarlı kalıp kullanmalı veya soğuyuncaya kadar dağılmamasına dikkat edilmelidir. Uygun bir kalıp seçilip yağlandıktan sonra unlanır. Unun her yana iyice yayılması için, kalıp sağa sola çevrilir. Hindistancevizi çok çabuk nemlendiğinden, keki yapmaya başlamadan önce, sıcak fırında birkaç dakika tutulup nemi alınmalıdır. Hindistancevizinin 300 gr'ı yoğurma mermerinin üzerine yayılır ve un ilave edilerek karıştırılır. Ortası çukurlaştırılıp 2 yumurta, 3/5 su bardağı tozşeker ve küçük küçük doğranmış yağ konur ve iyice karışıncaya kadar yoğurulur. Hamur hazırlandıktan sonra yuvarlanıp yağlı kâğıda sarılır ve buzdolabına konur. Her iki cins badem de kaynar suya atılıp ıslatılır. Sudan alınıp kabukları ayıklanır. Rengi değişmeyecek kadar fırında tutup kuruttuktan sonra 10 tanesi ayrılır, kalanı makinede çekilir veya havanda dövülür.
Kalan yumurtaların sarısı büyük bir porselen kâsede kalan tozşekerle birlikte çırpılır. Şeker eriyince, çırpmaya ara vermeden içine nişasta ile kalan hindistancevizi, dövülmüş badem ve kabartma tozu katılır.
Başka bir kapta yumurta akları bir tutam tuzla iyice çırpılarak köpük haline getirilir ve yumurta sarısı karışımına azar azar katılır.
Buzdolabında dinlendirilen hamur çıkarılır ve oklavayla kalıbın dibini ve kenarını kaplayacak büyüklükte açılır. Açılan hamur yağlanıp unlanmış kalıba yerleştirilir.
Üzerine marmelat dökülür ve spatulayla yayılır. Marmelatın üzerine de porselen kâsedeki karışım boşaltılır ve spatulayla düzeltilir. Ayıklandıktan sonra ayrılmış bademler doğranarak üzerine serpilir ve kızgın fırında (180°C) pişirilir.
Hindistancevizli kek, fırında 1 saate yakın bir süre pişirilmelidir. Kekin piştiği kibrit çöpü batırılarak anlaşılabilir. Kibrit çöpü hamurlu olarak çıkarsa, henüz pişmediği anlaşılır.
Pişince çıkarılır, kalıbın kenarları gevşetilip açılır. Kek iki spatula veya geniş ağızlı servis kürekleriyle kalıptan alınıp servis tabağına yerleştirilir ve soğumaya bırakılır.
Kekin üzerine isteğe bağlı olarak pudraşeker veya hindistacevizi parçaları serpildikten sonra servis yapılır.

• Cevizli Kek

Kullanılacak malzeme:
1 su bardağı un, 100 gr margarin, 1/2 su bardağı süt, 50 gr çekirdeksiz kurutüzüm, 2 kahve fincanı tozşeker, 1 çay kaşığı kabartma tozu, 3 yumurta, 1 limon, 20 cevizin içi.

Yapılışı: Kek tepsisi yağlanıp, unlanır. Ceviz içlerinden dört tane ayrılır, geri kalanı havanda iri iri dövülür.
Büyük bir porselen kâseye küçük parçalara doğranmış margarin konur ve çırpılarak yağ köpürtülür. Sonra şeker katılıp karıştırılarak şeker eritilir. Çırpmaya ara vermeden, yumurtaların sarıları teker teker eklenir. Limon kabuğundan bir parçanın sarısı ince ince doğranıp bu karışıma katılır. Sonra tahta kaşıkla mümkün olduğu kadar hızlı karıştırılarak azar azar un, kabartma tozu ve pişmiş soğuk süt katılıp karışım hamur haline getirilir. Dövülmüş ceviz içi de katılarak bir süre daha karıştırılır ve kek tepsisine boşaltılır. Üzerine ikiye bölünmüş ceviz içleri ve çekirdeksiz üzümler serpiştirildikten sonra tepsi 180°C'deki kızgın fırına sürülür. Tepsi 40-45 dakika fırında kaldıktan sonra keke bir kibrit çöpü batırılır. Kibrit çöpü nemli ve hamurlu çıkarsa bir süre daha fırında tutulur, kuru çıkarsa kek iyice pişmiş demektir. Tepsi fırından çıkarılıp tel ızgaranın üstüne baş aşağı edilir.
Kek soğuduktan sonra dilimlenerek servis yapılır.

• Portakallı Kek

Kullanılacak malzeme:
6 yumurta, 13 kaşık toz şeker, 13 kaşık un, 1 paket vanilya, 1 portakalın kabuğu ve suyu, 1 çay kaşığı kabartma tozu.

Yapılışı: Bir portakalın kabuğu beyaz, etli kısmına kadar rendelenir. Suyu sıkılarak bir tarafa bırakılır.
Porselen veya cam bir kâsede yumurta, şeker ve portakal kabuğu rendesi ezilmiş yoğurt kıvamına gelinceye kadar çırpılır.
Bu karışıma elenmiş un, kabartma tozu ve portakal suyu eklenerek birbirine yedirilinceye kadar karıştırılır. Karışım yağlanıp unlanmış kek kalıbına boşaltılır. Orta ısılı fırında 40 dakika pişirilir.
Bu sürenin sonunda keke bir kibrit çöpü batırılır; kibrit nemli ve hamurlu çıkarsa bir süre daha pişirmek gerekir, kuru çıkarsa pişmiştir.
Tepsi fırından alınır ve kek bir servis tabağına aktarılarak soğumaya bırakılır.
Soğuduktan sonra keskin bir bıçakla dilimlenerek servis yapılır.

• Üzümlü Kek

Kullanılacak malzeme:
7 yumurta, 1,5 su bardağı şeker, 2,5 su bardağı un, 2,5 çorba kaşığı çekirdeksiz kurutüzüm, 1 paket vanilya.

Yapılışı: Üzümler ayıklandıktan sonra, bol suda yıkanır, suyu iyice süzdürülerek kurutulur ve unlanır. Yumurta ile şeker ezilmiş yoğurt kıvamına gelinceye kadar çırpılır. Limon kabuğu rendesi, vanilya ilave edilir, 1-2 defa daha karıştırılır. Sonra unla birlikte unlanmış üzümler katılır, iyice karıştırılır. Yağlanıp unlanmış kek kalıbına boşaltılır. Orta ısılı fırında 40 dakika pişirilir. Pişince fırından çıkarılır, soğuduktan sonra servis tabağına alınır, dilimlenir, servis yapılır.

• Şeftalili Pandispanya Rulo

Kullanılacak malzeme:
2 Kahve fincanı tozşeker, 3 yumurta, 2 kahve fincanı un, 200gr. şeftali marmelatı, 150 gr. iç fındık, 1 çorba kaşığı tereyağı, 1 çay kaşığı tuz, yeteri kadar pudraşekeri.

Yapılışı: Porselen bir kaseye yumurtaların sarıları konur. Buna tozşeker katılır ve beyaz bir köpük durumuna gelinceye kadar çırpılır. Un elekten azar azar akıtılarak çırpılmakta olan yumurtaya katılır.
Bir başka porselen kaseye yumurtaların akları boşaltılır. 1 çay kaşığı tuz eklenip karışım köpük durumuna gelinceye kadar çırpılır. Bu köpük, tahta kaşıkla yavaş yavaş karıştırılmakta olan yumurta sarılarına azar azar katılır. Büyükçe alçak kenarlı ve dikdörtgen biçiminde bir fırın tepsisi iyice yağa bulanır. Üstüne tepsiye göre kesilmiş bir yağlı kağıt kaplanır. Kağıdın üstü de iyice yağa bulanır. Sonra hamur tepsiye dökülür ve bir spatulayla iyice yayılır.
Tepsi iyice kızdırılmış fırına (200 ° C) yerleştirilir ve on dakika pişirilir. Hafifçe kavrulmuş iç fındığın kabukları ayıklanır. 5-10 tanesi tatlının süslemesi için bir kenara ayrılır. Geri kalanının yarısı ince ince kıyılır.

Diğer yarısı ise daha irice doğranır (veya kıyılır).
Marmelat porselen bir kasede tahta kaşıkla iyice karıştırılır. Üçte biri süsleme için ayrılır. Geri kalanına ince kıyılmış iç fındık katılır ve iyice karıştırılır.
Hamur pişince fırından çıkarılır, geniş bir servis tabağına veya bir bezin üzerine başaşağı edilip tepsiden çıkarılır. Yağlı kağıt da pandispanyayı zedelememeye dikkat ederek alınır. Hemen üstüne fındıkla karıştırılmış marmelat dökülür ve spatulayla düzenli bir biçimde yayılır. Pandispanya daha ılıkken yanlamasına rulo biçiminde sarılır. Böylece marmelat, pandispanya katları arasında kalmış olur. İki yandan taşacak marmelet spatulayla temizlenir. Rulo, açılmaması için kuru bir beze sarılır ve soğumaya bırakılır. Tatlı soğuyunca bezden çıkarılır, bir kenara ayrılmış olan marmelat spatulayla üstüne sürülerek yayılır. Bunun üstüne de irice doğranmış fındık içi ve pudraşekeri serpilir. Fındıklar da dizi halinde sıralandıktan sonra tatlı servis tabağına yerleştirilir.
Keskin bir bıçakla dilim dilim kestikten sonra servis yapılır

• Baharatlı İsveç Keki

İsveç'lilerin sabah kahvaltılarında çayla birlilkte yedikleri baharatlı İsveç keki olarak adlandırabileceğimiz" pepparkaka"sının yapılışı söyledir:

Kullanılacak malzeme:
13/5 bardak un, 3/5 bardak tozşeker,
30 gr. turunç şekerlemesi,
100 gr. tereyağı, 50 gr. badem içi,
2 yumurta, yarım bardak süt,
2 çorba kaşığı baharat karışımı (dövülmüş kişniş, ardıç meyvesi, yenibahar, vanilya , tarçın, mahlep, sahlep) yarım çorba kaşığı beyazbiber.

Yapılışı: Turunç şekerleme küçük küçük doğranır. 24 cm çapında turta kalıbı yağlanır. Un elenerek hamur yağurma mermerine boşaltılır. Üzerin tozşeker serpilir. Rendelenmiş limon kabuğu baharat karışımı, beyazbiber, yumurtalar ve oda ısısında yumuşatılmış yağ katılır ve yoğurulur. Zaman zaman az miktarda süt ilavesiyle kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edilir.Hamur yağlanmış olan kalıba boşaltılır spatulayla üstünü düzlttikten sonra dövülmüş badem içi serpilir. Orta sıcaklıktaki fırında 1 saat kadar pişirilir. Kekin pişip pişmediği kibrit çöpü batırarak kontrol edildikten sonra, pişmişse fırından çıkarılır. İnce ve keskin ağızlı bıçakla kekin kalıba yapışıp yapışmadığını kontrol edilir. Yapışık kısımlar bıçakla ayrıldıktan sonra, başaşağı edilerek servis tabağına alınır. Kek soğuyunca servis yapılır.

Reçeller

meyvelerin uzun süre saklanması

İlkbahar ve yaz, meyvelerin en bol olduğu mevsimdir. Bu meyve bolluğundan yararlanarak mümkün olduğu kadar çok meyve yemenin vücuda büyük yararları vardır. Bu arada meyvelerin bazılarını da çeşitli yöntemlerden yararlanarak kışa saklamak gerekir.

Meyveleri kışa saklamak için yararlanılacak yöntemler şöyle sıralanabilir:

1) Reçel yaparak,
2) Marmelat yaparak,
3) Kurutarak,
4) Şurup veya şerbet haline getirerek,
5) Konserve yaparak.

Kışa saklanacak meyveler ne ham, ne de fazla olgun olmalıdır. Bu meyveler tam olgunlaşınca toplanır ve ezik, büzük, çatlak, bereli ve hasta olanları ayıklandıktan sonra yukarıda belirtilen yöntemlerin birinden yararlanılarak hazırlanır. Meyveler alüminyum ve bakır kaplarda pişirilmemelidir. Çünkü meyvelerdeki asit, bu madenleri etkiler ve meyvelerin tadını bozabileceği gibi zehirlenmelere de yol açabilir. Kullanılacak kapların dipleri de kalın olmalıdır ki, meyveler kabın dibine yapışmasın. Meyvelerin pişirilmesi için en elverişli kaplar ateşe dayanıklı cam tencereler, porselenden yapılmış kalın dipli tencereler ve çelik tencerelerdir.

Meyveler pişerken zaman zaman karıştırarak dibinin tutması önlenmelidir. Ayrıca ateşin de hafif olmasına dikkat edilmelidir. Mümkünse tencereyle ateş arasına alevi kıran ve tencerenin altına eşit ölçüde ısı veren kafesli tellerden konmalıdır.

Pişirilmiş ve kışa saklanacak meyveleri cam kavanozlara koymak son derece yararlıdır. Her şeyden önce meyvelerde şekerlenme veya küflenme başlarken vaktinde görüp gerekli önlemleri almak kolaylaşır.

Kışa saklanan meyvelerin büyük bir kavanoz yerine ağzı iyi kapanan küçük kavanozlara konması daha doğrudur. Çünkü küçük bir kavanoz açılınca içindekinin bozulmasına zaman kalmadan tüketmek mümkündür. Ama büyük kavanozlardaki reçel ve marmelatlar çabuk tüketilemeyeceği için bir kısmının bozulmasını önlemek hemen hemen mümkün değildir.

Meyvelerin kavanozlara konmadan önce bu cam kapların iyice yıkanıp kurulanması, sonra da likör yapımı için kullanılan alkolle ıslatılmış temiz bir tülbent veya pamukla kavanozların içlerinin ve kapaklarının silinmesi gerekir. Kavanozlara konacak meyveler iyice soğumadan, kavanoz kapakları örtülmemelidir. Kapağını örtmeden önce kavanozların ağzına yağlı kâğıt konursa kavanozun içine hava girmesi önlenmiş olur. Evlerde yapılacak reçel ve marmelatlarda şeker yerine sakarin kullanılmamalıdır. Sakarinle yapılacak tatlı, reçel ve marmelatlar şekerlilerden çok daha az dayanmaktadır.

• Çilek Marmelatı

Kullanılacak malzeme:
1 kg olgunlaşmış kokulu çiçek,
1 kg şeker, 1 limonun suyu.

Yapılışı: Çilekler bol su içinde bir süre bırakılarak yıkanır. Sonra sapları dikkatle çıkarılır. Bir kaba bir kat çilek, bir kat şeker olmak üzere bütün malzeme konur ve böylece 1 gün bırakılır. 24 saat sonra çilek ve şeker ateşe oturtulur ve şeker eriyip duru bir şurup durumuna gelinceye kadar kaynatılır. Sonra çilekler bir kevgirle bu şuruptan süzülerek çıkarılır.

Kaptaki şerbet kaynatılarak koyulaştırılır.
Koyulaşan şuruba çilekler tekrar atılır ve birlikte pişirilir. Pişen çilekler bir kaba alınır ve iyice ezilip tekrar şerbetin içine atılır. Buna limon suyu katılır ve 1-2 dakika kaynatılır, ateşten indirilip temiz ve kuru kaplara boşaltılır. Çilek marmelatı kahvaltıda ve pasta yapımında kullanılır.

• Vişne Marmelatı

Kullanılacak malzeme:
5 kg olgun vişne, 5 kg tozşeker,
2 bardak su.

Yapılışı: Vişneler bol suda iyice yıkandıktan sonra saplarıyla birlikte tencereye konur.
Üzerine 2 bardak su dökülüp kabın ağzı örtülerek tencere ateşe oturtulur. Vişneler saldığı suyu çekmeye başlayınca tencere ateşten indirilir.
Vişneler tahta kaşıkla ezilerek süzgeçten geçirilir. Sonra tozşeker katılır ve kap tekrar ateşe konur. Tahta kaşıkla karıştırılarak tenceredekiler marmelat koyuluğuna gelinceye kadar kaynatılır.
Marmelat kıvamını bulunca tencere ateşten indirilip soğumaya bırakılır. Vişne marmelatı ılınınca temiz kavanozlara boşaltılır.
Marmelat soğuyunca kavanozların kapakları sıkıca örtülüp serin bir yere kaldırılır.

• Kuru Kayısı Marmelatı

Kullanılacak malzeme:
1 kg kuru kayısı, 1 kg tozşeker,
1 limonun suyu
(veya 1 gr limontuzu).

Yapılışı: Kayısılar iyice yıkandık-

tan sonra derince bir tencereye konur ve üzerini kapatacak kadar su katılır ve yumuşayıncaya kadar kaynatılır.
Pişme sırasında kayısılar birkaç defa karıştırılır ve gerekirse tencereye su eklenir.
Kayısılar ezilecek hale gelince ateşten indirilerek kevgirden geçirilir. Elde edilen ezme, tencereye konur. Şeker, pişmekte olan ezmeye ara ara eklenir ve marmelat devamlı olarak karıştırılır.
Pişmenin sonuna doğru marmelat kıvamını bulurken, 1 limonun suyu veya 1 gr limontuzu tencereye katılır. 1-2 dakika sonra tencere ateşten indirilir ve marmelat sıcakken, temiz ve kuru kavanozlara doldurulur.

• Kuru Erik Marmelatı

Kullanılacak malzeme:
1 kg kuru erik, 1 kg tozşeker,
1 limonun suyu
(veya 1 gr limontuzu).

Yapılışı: Kuru erikler iyice yıkandıktan sonra, derince bir tencereye konur ve üzerini örtecek kadar su katılarak, yumuşayıncaya kadar kaynatılır.
Pişme sırasında erikler birkaç defa karıştırılır ve gerekirse, tencereye su eklenir. Erikler ezilebilecek kadar yumuşayınca, tencere ateşten indirilir, süzgeçten geçirilerek ezilir. Elde edilen ezme, tencereye konur.
Şeker, pişmekte olan ezmeye bölüm bölüm katılır.
Ateşten alınmadan önce, limon suyu (veya limontuzu) ilave edilir. 1-2 dakika sonra tencere ateşten indirilir ve marmelat sıcak sıcak, kuru ve temiz cam kavanozlara doldurulur.

• Tatlı Portakal Marmelatı

Kullanılacak malzeme:
4 portakal, 4 limon, yeteri kadar tozşeker, su.

Yapılışı: Portakalların ve limonların kabuğu soyulur, çekirdekleri çıkarılıp atılır. Meyveler bir kaba, kabukları başka bir kaba konur.
Kabuklar, acılıkları gidinceye kadar, birkaç defa suyu değiştirilerek kaynatılır.
Kabuklar ve meyveler, ağırlıklarının iki katı suyla birlikte tencereye konur ve 25 dakika pişirilir.
Pişen meyveler ve kabuklar tartılır, sonra eşit ölçüde şekerle birlikte, 15 dakika, karıştıra karıştıra pişirilir. Pişen marmelat, soğumadan, temiz ve kuru cam kavanozlara doldurulur.

• Şeftali Marmelatı

Kullanılacak malzeme:
5 kg şeftali, 3 750 gr tozşeker.

Yapılışı: Şeftaliler çekirdekleri çıkarıldıktan sonra dörde bölünür. Bu iş bitince bir sıra şeftali, bir sıra tozşeker olmak üzere şeftalilerle tozşeker tencereye istiflenir ve böylece 12 saat kadar bekletilir.
Bu sürenin sonunda tencere ateşe oturtulur ve tahta kaşıkla ezercesine karıştırılarak bir süre pişirilir. Şeftaliler iyice ezilince tenceredekiler süzgeçten geçirilir. Süzülmüş ezme tekrar tencereye boşaltılır ve suyunu çekip marmelat kıvamına gelinceye kadar kaynatılır. Marmelat, kıvamını bulunca tencere ateşten alınıp soğumaya bırakılır. Şeftali ezmesi ılıyınca temiz kavanozlara boşaltılır. İyice soğuyunca kavanozların ağızları sıkıca örtülür ve marmelat serin bir yerde saklanır.

• Kayısı Marmelatı

Kullanılacak malzeme:
1 kg kayısı ezmesi,
800-900 gr tozşeker, 1 limonun suyu.

Yapılışı: İyice olgunlaşmış kayısılar seçilir, yıkanıp kurulandıktan sonra, ezme makinesinden veya ince delikli süzgeçten geçirilerek ezmesi elde edilir.
Ezme tartılır. 1 kg ezmeye 800 gr tozşeker hazırlanır. Ezme tencereye konur ve ısıtılır. Isınan ezmeye azar azar şeker katılır. Şekerli kayısı ezmesi kaynayıp koyulaşınca içine limon suyu dökülür. Bir taşım birlikte kaynatılır ve marmelat sıcakken temiz ve kuru kavanozlara boşaltılır.

• Armut Marmelatı

İyice olgun armutlar dört eşit parçaya bölünür ve çekirdekleri çıkarılıp, çekirdek yatakları kesildikten sonra tencereye konur. Dibi yanmayacak kadar su ve birkaç tane karanfil katıldıktan sonra tencere orta ateşe oturtulur, kapağı örtülür. Armutlar su salıp tekrar çekmeye başlayınca tencere ateşten indirilir. Armutlar tahta kaşıkla ezilerek süzgeçten geçirilir.
Elde edilen ezme tartılır. 400 gr ezmeye 200 gr tozşeker hesabıyla şekeri katılır ve tekrar tencereye konup orta ateşe oturtulur.
Tahta kaşıkla karıştırılarak, marmelat kıvamına gelinceye kadar kaynatılır.
Marmelat kıvamını bulunca tencere ateşten indirilir ve soğumaya bırakılır. Ilınınca temiz kavanozlara boşaltılıp soğuması beklenir. Armut marmelatı iyice soğuyunca kavanozların ağızları sıkıca örtülür ve serin bir yerde saklanır.

• Elma Marmelatı-1

Yapımı armut marmelatı gibidir. Sadece 750 gr elma ile 125 gr tozşeker hesaplanmaktadır. Karanfil yerine de küçük bir kalem tarçın kullanılmaktadır.

• Elma Marmelatı-2

Kullanılacak malzeme:
1 kg kokulu ve olgun elma,
2 4/5 su bardağı tozşeker.

Yapılışı: Marmelat için kullanılacak elma küçük olabilir ama çürük olmaması gerekir. Kokulu ve olgun olanlarından seçilen elmalar önce iyice yıkanır. Sonra dilimlenir, çekirdekleri ve çekirdek yatakları çıkarılır.
Mümkün olduğu kadar ince dilimlenen elmalar bir kaba konur. Üzerlerini örtecek miktarda su katılır. Kap ateşe oturtulur, elmalar iyice pişirilir. Ara ara karıştırılarak elmalar ezilinceye kadar pişirilince kap ateşten indirilir ve elmalar ince delikli süzgeçten geçirilerek ezme haline getirilir.Ezme, tekrar tencereye konur, kuvvetli ateşte ısıtılırken şekeri azar azar katılır.
Devamlı karıştırılan karışım marmelat kıvamına gelince limon suyu konur, tekrar karıştırılarak bir taşım kaynatılır.
Ateşten indirilince sıcak sıcak kavanozlara doldurulur. Kahvaltıda ve turta, pasta yapımında kullanılır, serin ve kuru bir yerde saklanır.

• Ayva Marmelatı

Yapımı armut marmelatı gibidir. Ayvadaki şeker oranı da armuttaki kadardır. Ancak bu marmelatta vanilya ve tarçın kullanılmamalıdır. İsteyenler 1-2 baş karanfil kullanabilirler.

• İncir Marmelatı

Kullanılacak malzeme:
1 kg incir, 1/2 kg tozşeker,
yarım limonun suyu (veya
1/2 gr limontuzu).

Yapılışı: İncirlerin olgunları seçilerek iyice yıkanır. 1 kg incir, 1 bardak suyla haşlanıp yumuşatılır. Yumuşamayan incirler, kevgirden veya et makinesinden geçirilir. Elde edilen ezme, tencereye konur ve şekeri parti parti katılarak, karıştıra karıştıra pişirilir. Pişmenin sonuna doğru, limon suyu veya limontuzu tencereye ilave edilir. Marmelat 1-2 dakika daha kaynatıldıktan sonra ateşten indirilir, sıcak sıcak kuru ve temiz kavanozlara doldurulur.

• Helvacıkabağı Reçeli

Kullanılacak malzeme:
1 kg kabak, 1,5 kg tozşeker, 4 bardak su, 1 limon (veya 1,5 gr limontuzu).

Yapılışı: Helvacıkabağı, çekirdekleri çıkarılıp kabukları kesildikten sonra, kare şeklinde küçük küçük doğranır.
20 bardak suda, 250 gr sönmemiş kireç eritilir, suyu alınır ve kabak parçaları durulmuş kireç suyunda 6 saat bırakılır.
Kireç suyundan çıkarılan kabaklar bol suda iyice yıkanır, süzülür.
1,5 kg tozşeker 4 bardak suda kaynatılarak şurup hazırlanır. Şurup kıvamını bulunca yıkanmış ve suyu süzülmüş kabak parçaları içine atılır ve kaynatılarak kabaklar pişirilir. Reçel kıvamını alınca limon suyu dökülür, hafifçe karıştırılarak limon suyu her yana eşit biçimde dağıtılır, 2-3 dakika kaynatıldıktan sonra ateşten indirilir.
Reçel ateşten indirilince, soğuma-

dan temiz ve kuru kavanozlara boşaltılır. Serin kuru bir yerde saklanır.

• Üzüm Reçeli

Kullanılacak malzeme:
1 kg çekirdeksiz üzüm,
1/2 kg tozşeker, 2,5 bardak su,
50 gr kavrulmuş çamfıstığı, 1 limon (veya 1 gr limontuzu).

Yapılışı: Üzümler iyice yıkanır ve süzgeçte suları süzüldükten sonra salkımdan ayrılarak tanelenir.
1/2 kg şeker ile 2,5 bardak su kaynatılarak şurup hazırlanır.
Şurup, kıvamını bulunca tanelenmiş üzümler ile çamfıstıkları içine atılır ve üzümler pişinceye kadar hafif ateşte kaynatılır.
Reçel kıvamını alınca, ateşten indirilmeden önce limon suyu dökülür ve hafif karıştırılarak limon suyu her yana eşit biçimde dağıtılır ve 2-3 dakika kadar kaynatılır.
Reçel, ateşten indirilince sıcak, temiz ve kuru cam kavanozlara doldurulur. Soğuduktan sonra, serin ve kuru bir yere kaldırılır.

• Patlıcan Reçeli

Kullanılacak malzeme:
1 kg bostan patlıcanı, 1,5 kg tozşeker, 3,5 bardak su, 1 limonun suyu (veya 1,5 gr limontuzu).

Yapılışı: Reçel yapılacak patlıcanların, çekirdeksiz ve bostan patlıcanı olarak bilinen top gibi yuvarlak patlıcanlardan olması gerekir.
Patlıcanlar, kabuğu soyulduktan sonra ince ince dilimler halinde doğranır.
Diğer tarafta 20 bardak suda 250 gr sönmemiş kireç eritilir. Bunun durulanmış suyu alınır ve patlıcan parçaları bu suda 6 saat bekletilir.
Bu süre sonunda patlıcan parçaları bol suda iyice yıkanır, suyu süzdürülür. Diğer tarafta tozşeker ve 3,5 bardak su kaynatılarak şurup yapılır.
Şurup koyulaşınca yıkanmış ve suyu süzdürülmüş patlıcan parçaları ilave edilir ve kaynatılarak patlıcanlar pişirilir. Reçel, kıvamını bulunca limon suyu konur ve karıştırılır. 2-3 dakika kadar kaynatıldıktan sonra tencere ateşten indirilir ve içindekiler temiz, kuru kavanozlara boşaltılır.

• Çilek Reçeli

Kullanılacak malzeme:
1 kg çilek, 2 kg tozşeker, 2 limonun suyu.

Yapılışı: Reçel yapmak için kokulu, pişmeye dayanıklı iri ve gösterişli çilekler seçilir.
Çilekler bol suda kum ve çamuru kalmayıncaya kadar birkaç defa yıkanır. Her defasında değiştirilen yıkama suyu tamamen duru olarak çıkınca çileklerin sapları çok dikkatli bir şekilde ayıklanır. Sonra bir kat tozşeker, bir kat çilek olmak üzere çelik tencereye yerleştirilir. Bu şekilde bir gece bırakılır.
Bu süre içinde şeker çileklerin suyunu çekerek sulanır. Ertesi sabah tencere ateşe oturtulur. Reçel kaynayarak koyulaşınca limon suyu katılır ve bir taşım daha kaynatılır, sonra kuru ve temiz kavanozlara boşaltılır, kuru ve serin bir yere kaldırılır.

• Turunç Reçeli

Kullanılacak malzeme:
1 250 gr turunç, 1,5 kg tozşeker,
3 bardak su, 2 1/4 çorba kaşığı limon suyu (veya 7 gr limontuzu).

Yapılışı: Turuncun üst kabuğu, altındaki beyaz etli bölüme zarar verilmeden soyulur. Beyaz kabuk bir bıçakla kazınarak alınır ve birer parmak eninde dilimlere doğranır. Sonra her biri rulo biçiminde sarılıp bir çuvaldızla veya yorgan iğnesiyle bir ucu kalınca düğümlenmiş bir ipe geçirilir. Bütün kabuklar ipe dizilince üstten kalınca bir düğüm atılır ve bu dizi, içinde kaynar su bulunan büyükçe bir tencereye atılır. Turunç kabukları hafif yumuşak bir duruma gelinceye kadar haşlanır. Sonra tenceredeki su boşaltılır, kabukların üzerine soğuk su dökülerek 12 saat dinlendirilir.
Soğuk suda 12 saat kalan turunç kabuklarının suyu değiştirilip 12 saat daha dinlendirilir. Bu sürenin sonunda suyun tadına bakılır. Acılık varsa turunç kabukları 12 saat daha soğuk suya yatırılır. Acılık gidinceye kadar su, her 12 saatte bir değiştirilir. Turuncun suyunda acılık kalmayınca, yani birkaç gün suda tutulduktan sonra son suyu dökülür, kabuklar bir kaba konur.
Bir tencereye 3 bardak su 1,5 kg tozşeker konup orta ateşe oturtulur. Karıştırılarak şeker eritilir ve şurup birkaç taşım kaynatılarak koyu bir kıvama getirilir. Şurup koyulaşınca turunç kabuğu dizisi olduğu gibi bu şurubun içine atılır. 1-2 taşım daha kaynatıldıktan sonra reçel koyulaşınca limon suyu veya 1/2 fincan suda eritilmiş limontuzu dökülüp karıştırılarak reçel bir taşım daha kaynatılır. Sonra tencere ateşten indirilir. Yüzeyinde beliren köpükler bir kevgirle alındıktan sonra soğumaya bırakılır. Reçel iyice soğuyunca turunç kabuğu dizisi havaya kaldırılır, düğüm kesildikten sonra bir çatal yardımıyla ipten çıkarılarak tekrar şuruba katılır.
Sonra kavanozlara boşaltılır ve gerektiğinde kullanılmak üzere serin bir yere kaldırılır.

• Portakal Reçeli

Kullanılacak malzeme:
1 kg kalın kabuklu portakal, 1,5 kg tozşeker, 3 bardak su, 2 çorba kaşığı limon suyu (veya 7 gr limontuzu).

Yapılışı: Portakallar, kabukları bir bıçakla hafifçe kazındıktan sonra, içinde kaynar su bulunan büyük bir tencereye konur, yumuşayıncaya kadar haşlanır. Sonra kevgirle sudan çıkarılıp soğutulur.
Portakallar soğuyunca 0,5 cm eninde, 2-2,5 cm uzunluğunda parçalara doğranır. Çekirdekleri çıkarılır.
Diğer tarafta bir tencereye 3 bardak su ve 1,5 kg tozşeker konur ve orta ateşe oturtulur. Karıştırılarak şeker eritilir ve koyuca bir şurup durumuna gelinceye kadar kaynatılır.
Şurup koyu bir kıvama gelince içine küçük parçalara doğranmış portakallar atılır. Portakallar şurubu sulandıracağından, tekrar koyulaşıncaya kadar reçel kaynatılır.
Sonra 2 çorba kaşığı limon suyu veya 1/2 kahve fincanı suda eritilmiş limontuzu katılır, bir taşım daha kaynatılır ve tencere ateşten alınıp soğumaya bırakılır.
Reçel iyice soğuyunca kavanozlara doldurulur ve gereğinde kullanılmak üzere serin bir yere kaldırılır.

• Kuru Kayısı Reçeli

Kullanılacak malzeme:
600 gr kuru kayısı, 1,5 kg tozşeker, 3 bardak su, 2 çorba kaşığı limon suyu (veya 6 gr limontuzu).

Yapılışı: Kuru kayısılar 12 bardak ılık suyla ıslatılır ve iyice şişmesi için 24 saat suda bekletilir. Başka bir tencereye 3 bardak su ile tozşeker konur ve orta ateşe oturtulur. Karıştırılarak şeker eritilir. Şeker eridikten sonra, kaynamaya bırakılır. Şurup koyulaşınca, içine suyu süzülmüş kayısılar atılır. Kayısılar su salacağından şurup tekrar koyu kıvama gelinceye kadar kaynatılır.
Reçel kıvamını alınca, 2 çorba kaşığı limon suyu veya 1/2 kahve fincanı suda eritilmiş limontuzu katılır. Hafifçe karıştırılıp bir taşım kaynatıldıktan sonra tencere ateşten indirilip soğumaya bırakılır.
Reçel iyice soğuyunca, cam kavanozlara boşaltılır ve gerektiğinde kullanılmak üzere serin ve kuru bir yere kaldırılır.

• Rendelenmiş Ayva Reçeli

Kullanılacak malzeme:
1 250 gr ayva, 1,5 kg tozşeker, 5 bardak su, 2 çorba kaşığı limon suyu (veya 6 gr limontuzu).

Yapılışı: Ayvalar kabukları soyulduktan sonra, kalın delikli rendeyle (çekirdek yataklarına dokunmayacak şekilde) rendelenir. Rendelenmiş ayvalar suya atılır, 5 dakika kadar haşlanır.
Ayvalar haşlandıktan sonra tozşeker katılır ve karıştırılarak eritilir. Şeker eridikten sonra, orta ateşte koyulaşıncaya kadar kaynatılır.
Reçel kıvamını alınca, 2 çorba kaşığı limon suyu veya 1/2 kahve fincanı suda eritilmiş 6 gr limontuzu katılır. Limonun her tarafa eşit dağılması için hafifçe karıştırılıp bir taşım kaynatılır ve ateşten indirilir.
Reçel iyice soğuyunca, kavanozlara boşaltılır, serin ve kuru bir yerde saklanır.

• Vişne Reçeli

Kullanılacak malzeme:
1,5 kg vişne, 6 su bardağı tozşeker, 2 kahve fincanı su, 2-3 çorba kaşığı limon suyu (veya 6 gr limontuzu).

Yapılışı: Yıkanmış, sapları ve çekirdekleri ayıklanmış vişneler büyük bir tencereye konur. 2 kahve fincanı su katıldıktan sonra tencerenin kapağı kapatılır ve çok hafif ateşe oturtulur.
Ara ara tencere sallanarak (vişnelerin tencerenin dibine yapışmaması için) vişneler 10-15 dakika kadar pişirilir.
Bu sürenin sonunda tencerenin kapağı açılır. Şeker gezdirilir ve vişnelerin ezilmemesine dikkat edilerek karıştırılır, şeker eritilir. Şeker eriyince reçel koyulaşıp kıvamına gelinceye kadar (şuruptan kaşık ucuyla alınan reçel suyu bir tabağa damlatıldığında en son damla dağılmadan top halinde kalırsa reçel kıvamını bulmuş demektir) vişneler pişirilir.
Reçel, kıvamını bulunca buna 2-3 kaşık limon suyu veya 1/2 fincan suda eritilmiş limontuzu katılır. Karıştırılarak bir taşım kaynatılır. Sonra tencere ateşten alınır, bir kevgirle reçelin yüzeyinde biriken köpükler temizlenir. İçine su sıçramamasına dikkat edilerek, iyice soğuduktan sonra küçük cam kavanozlara boşaltılır.
Ağızları iyice kapatılır, serin ve kuru bir yere kaldırılır.
İstenirse vişneler bir gün önceden tencereye konur, üzerine tozşeker ilave edilir, bu şekilde 18-19 saat bırakılır. Bu süre sonunda şeker hemen hemen erimiş olur. Ayrıca su katılmadan tencere orta ateşe oturtulur. Bundan sonrası diğer pişirme biçimiyle aynıdır.

• Şeftali Reçeli-1

Kullanılacak malzeme:
1 1/4 kg yarma şeftali,
1,5 kg tozşeker, 4 bardak su,
2 çorba kaşığı limon suyu
(veya 6 gr limontuzu).

Yapılışı: Tencereye su konur. Ortadan ikiye bölünen şeftalilerin çekirdekleri çıkarılır. Zedelemeden kabukları soyulduktan sonra suyun içine atılır. Sonra tencere, kapağı kapatılıp kuvvetli ateşe oturtulur. Su kaynamaya başlayınca şeker eklenir ve ateşin ısısı hafifletilir. 5 dakika kaynadıktan sonra limon suyu dökülür. 10-15 dakika daha kaynatıldıktan sonra bir kaşıkla suyundan iki damla alınıp soğutulur. Bu damla küçük bir tabağa akıtılır. Su hemen akarsa biraz daha kaynatılır. Eğer yavaşça süzülür ve saçak bırakarak akarsa, yani koyulaşmışsa tencere ateşten indirilir. Tencerede-ki reçel ılıdıktan sonra temiz ve kuru bir kavanoza boşaltılır ve serin bir yerde saklanır.

• Şeftali Reçeli-2

Kullanılacak malzeme:
1 kg yarma şeftali, 1 kg tozşeker,
1 limonun suyu
(veya 1 gr limontuzu).

Yapılışı: 1 kg yarma ve orta olgunlukta şeftali tülbente konur, kaynar suya sokup çıkarılır ve hemen ardından soğuk suya daldırılıp çıkarılır. Hemen şeftalilerin kabuğu soyulur ve ikiye bölünüp çekirdeği çıkarılır.
Çelik tencereye bir kat şeftali, bir kat tozşeker olmak üzere şeftali ve şeker yerleştirilir. En üste şeker serpildikten sonra, 24 saat kadar bekletilir. Bu süre içinde şeftali su salacağından ve şeker bu suda eriyeceğinden, ayrıca su katılmaz ve orta ateşte pişirilir.
Reçel kıvamını alınca, ateşten indirmeden önce limon suyu katılır ve hafif karıştırıldıktan sonra 2-3 dakika kadar kaynatılır. Ateşten indirilip kuru ve temiz cam kavanozlara boşaltılır ve soğumaya bırakılır.
Reçel soğuyunca serin ve kuru bir yerde saklanır.

• İncir Reçeli

Kullanılacak malzeme:
750 gr reçellik incir, 7 su bardağı tozşeker, 5 bardak su, 2,5 çorba kaşığı limon suyu (veya 8 gr limontuzu).

Yapılışı: Bir tencere yarısına kadar suyla doldurulur, sonra buna kabukları tıraş edilircesine ince soyulmuş reçellik incirler katılır. Tencere ateşe oturtularak incirler biraz yumuşayıncaya kadar haşlanır. Sonra incirler bir kevgirle sudan çıkarılır, çekmiş olduğu suyu çıkarmak için hafifçe sıkılır ve bir kaba konur.
Diğer tarafta başka bir tencereye tozşeker ile 5 bardak su konur ve tencere orta ateşe oturtulur. Şeker eriyinceye kadar şurup bir kaşıkla karıştırılır. Sonra koyu bir şurup kıvamına gelinceye kadar kaynatılır.
Şurup, kıvamını bulunca incirler içine atılır. İncirler önce su bırakır, sonra kaynarken suyunu çeker. Böylece tatlı yeniden koyulaşıncaya kadar kaynatılır.
Reçel koyulaşınca içine limon suyu veya 1/2 kahve fincanı suda eritilmiş limontuzu katılır. Karıştırılarak bir taşım daha kaynatılır.
Sonra tencere ateşten alınıp bir kenarda soğumaya bırakılır. Reçel iyice soğuyunca kavanozlara boşaltılır ve kavanozların ağzı sıkıca kapatılır.
Yukarıda verilen tarifle yapılan incir reçelinin rengi, piştikten sonra da yeşil kalır. Bir de piştikten sonra incirlerin sarımsı bir renk aldığı aynı bir tarif vardır. Bu tarif için:
Kullanılacak malzeme: 750 gr reçellik incir, 1,5 kg tozşeker, 4 bardak su, 1 kahve kaşığı vanilya, 4 çorba kaşığı limon suyu (veya 12 gr limontuzu).
Yapılışı: bir tencere yarısına kadar suyla doldurulur, sonra bunun içine 2 çorba kaşığı limon suyu veya 6 gr limontuzu katılıp iyice karıştırılır. Kabuğu tıraş edilircesine ince soyulmuş reçellik incirler ilave edilir. Tencere ateşe oturtularak incirler biraz yumuşayıncaya kadar haşlanır. İncirler biraz yumuşayınca kevgirle sudan çıkarılır, çekmiş olduğu suyu çıkarmak için hafifçe sıkılır ve bir kenara bırakılır.
Diğer tarafta bir tencereye tozşeker, 4 bardak su ve 1 çorba kaşığı limon suyu veya 1-2 kaşık suda eritilmiş 3 gr limontuzu katılır. Tencere orta ateşe oturtulur ve şeker karıştırılarak eritilir, şurup, kaynamaya bırakılır.
Şurup kaynamaya başlayınca reçellik incirler katılır, koyulaşıncaya kadar orta ateşte kaynatılır.
Reçelin şurubu koyulaşınca 1 kahve kaşığı vanilya, 1 çorba kaşığı limon suyu veya 1 tatlı kaşığı suda eritilmiş 3 gr limontuzu katılır. Şöyle bir karıştırıldıktan sonra reçel bir taşım kaynatılır, ateşten indirilir. Reçel iyice soğuyunca, temiz ve kuru kavanozlara boşaltılır ve ağzı sıkıca kapatıldıktan sonra kuru ve serin bir yere kaldırılır.

• Mandalina Reçeli

Kullanılacak malzeme:
1 kg mandalina, 1,5 kg tozşeker, 3 bardak su, 2 çorba kaşığı limonsuyu (veya 6 gr limontuzu).

Yapılışı: Mümkün olduğu kadar küçük ve hepsi aynı boyda olan mandalinaların kabuğu bıçakla hafifçe kazınır. Sonra büyükçe bir tencereye konur. Üzerine soğuk su dökülerek 2 gün bekletilir.
İkinci günün sonunda suyu dökülür, yeniden su konur, tencere ateşe oturtulur ve mandalinalar yumuşayıncaya kadar haşlanır. Sonra kaynar su dökülür, mandalinaların üzerini örtecek kadar soğuk su konup tencere tekrar bir kenara kaldırılır. Mandalinalar 6 saat bu suda tutulduktan sonra ortadan enine kesilir ve çekirdekleri ayıklanır.
Diğer tarafta bir tencereye 3 bardak su ve tozşeker konur, kap orta ateşe oturtulur. Karıştırılarak şeker eritilir ve 10 dakika kaynatılarak koyuca bir şurup kıvamına getirilir. Sonra bu şuruba ikiye bölünmüş ve çekirdekleri çıkarılmış mandalinalar atılır.
Mandalinalar su salacağı için reçelin şurubu yeniden koyulaşıncaya kadar kaynatılır. Koyulaşınca 2 çorba kaşığı limon suyu veya 1/2 kahve fincanı suda eritilmiş limontuzu katılır. Karıştırılır ve bir taşım kaynatılır, sonra ateşten indirilir.
Reçel iyice soğuyunca kavanozlara boşaltılır ve gerektiğinde kullanılmak üzere serin ve kuru bir yerde saklanır.

• Kestane Püresi Reçeli

Bir zamanlar İstanbul konaklarında çok pişirilen, günümüzde ise hemen hemen unutulmuş "kestane püresi reçeli" çok besleyicidir.

Kullanılacak malzeme:
1 kg iri kestane, 3 su bardağı tozşeker, 1 1/4 bardak su, 2 çay kaşığı vanilya.

Yapılışı: Kestaneler yıkandıktan sonra, bıçakla kabukları hafifçe yarılır ve kaynar suya atılır. Kestaneler 5-10 dakika kaynatıldıktan sonra suyu dökülür. Kabukları ve iç kabukları iyice ayıklanır.
Sonra bir tencerede, üzerini örtecek miktarda suyla kuvvetli ateşte kaynatılır. Kestaneler iyice yumuşayınca suyu dökülür.
Kestaneler iyice ezilerek püre haline getirilir. Püre haline gelmiş kestane tencereye konur. Üzerine 1 1/4 bardak su, tozşeker ve vanilya ilave

edilir, çok hafif ateşte karıştırılarak pişirilir.
Kestane koyu bir bulamaç haline gelince tencere ateşten indirilip soğumaya bırakılır.
Tatlı soğuyunca kavanoz veya kâselere boşaltılır ve gerektikçe kullanılır.
Bu tatlı çocuklar için çok besleyici olduğu gibi turta yapımında da kullanılır. İstenirse kestane reçeline su yerine süt de konulabilir.

• Ayva Reçeli

Kullanılacak malzeme:
1 250 gr ayva, 1,5 kg tozşeker, 6 bardak su, 2 çorba kaşığı limon suyu (veya 6 gr limontuzu).

Yapılışı: Ayvalar, kabukları soyulduktan sonra ikiye bölünür, çekirdeği ve çekirdek yatağı çıkarılır. Ayvalar yarım parmak genişliğinde parçalara doğranır. Sonra içinde 6 bardak kaynar su bulunan tencereye atılır.
Ayvalar, biraz yumuşayıncaya kadar haşlanır.
Sonra tozşeker katılır ve karıştırılarak şeker eritilir.
Reçelin şurubu koyulaşıncaya kadar tenceredekiler kaynatılır.
Şurup koyulaşınca buna 2 çorba kaşığı limon suyu veya 1/2 kahve fincanı suda eritilmiş limontuzu katılır. Bir taşım daha kaynatılır ve tencere ateşten indirilir.
Reçel soğuyunca kavanozlara boşaltılır ve ağzı kapatılarak serin ve kuru bir yerde saklanır.

• Kızılcık Peltesi

Kullanılacak malzeme:
1 kg çok olgun kızılcık, 1kg tozşeker.

Yapılışı: Kızılcıklar yıkandıktan sonra, bir kabın içinde iyice ezilerek suyu çıkarılır ve ince delikli süzgeçten geçirilir.
Kızılcık suyunun en az 2 bardak olması gerekir. elde edilen su 2 bardaktan az ise, su ilave edilerek tencereye konur.
1 kg tozşeker döktükten sonra orta ateşte kaynatılır.
Şeker eriyinceye kadar karıştırdıktan sonra kızılcık suyu koyulaşıncaya kadar (10-15 dakika) kaynatılır.
Kızılcık peltesi koyulaşınca tencere ateşten alınır ve soğumaya bırakılır.
Pelte soğuyunca kaselere veya cam kavanozlara doldurulur ve gerektiğinde kullanmak üzere, serin ve kuru bir yerde saklanır.

• Limonata

Kullanılacak malzeme
(1 lt limonata için): 6 limon, 25 gr limontuzu, 1 kg tozşeker, 2,5 bardak su.

Yapılışı: Limonun sap kısmı ve memesi kesilir. Bol suyla güzelce yıkanır.
Küçük küçük doğranır, çekirdekleri ayıklanır, porselen veya cam bir kap içine konur.
Üzerine tozşeker dökülür, macun kıvamına gelinceye ve şekerler tamamen eriyinceye kadar ezilir.
25 gr limontuzu, bir bardakta eritilip üzerine dökülür ve ezmeye devam edilir. Limonlar iyice ezilip hamur haline gelince 2,5 bardak su katılır, iyice karıştırılır, süzgeçten geçirilerek şurubu alınır.
Yapılan şurup, şişelere boşaltılır. İçileceği veya ikram edileceği zaman bir bardağa iki parmak şurup konup üzeri suyla doldurulur.
Limonatanın tatlı olması istenirse şeker 2 kg'a kadar artırılabilir. Limonata fazla bekletilmeden içilirse pek nefis olur, bekletildikçe lezzeti değişir.

• Vişne Şurubu

Kullanılacak malzeme
(1 lt'lik vişne şerbeti için): 1,5 kg vişne, 1,5 kg tozşeker.

Yapılışı: Vişnenin ezik ve çürükleri ayıklanır. Kalan vişneler saplarıyla birlikte birkaç su yıkanır. Yıkanmış vişnelerin sapları ve çekirdekleri çıkarılır.
Temiz ve çekirdeksiz vişneler porselen veya cam bir kabın içine bir sıra vişne, bir sıra tozşeker olmak üzere konur ve kabın kapağı kapatılıp 24 saat bekletilir.
24 saat sonra vişneler suyunu bırakır ve şeker tamamen erir.
Vişneler kevgirle çıkarılır, kabın içinde kalan şurup, ince delikli süzgeçten geçirilerek süzülür, şişelere boşaltılır.
İçileceği veya ikram edileceği zaman bir bardağa 2 parmak şurup konup üzeri suyla doldurulur.
Vişne şurubu ekşice olur.
Daha ekşi olması isteniyorsa şuruba ya bir limonun suyu veya 15 gr limontuzu katılır.
Kalan vişnelerin suyu sıkılıp şuruba eklenebilir ve posası atılabilir veya bundan reçel yapılabilir.

• Ekşi Nar Şurubu

Kullanılacak malzeme:
4 ekşi nar, 1/2 su bardağı tozşeker.

Yapılışı: Narlar tanelenerek ince zar ve filizlerinden tamamen ayırılır. Sonra bir kabın içinde iyice ezilip süzülür. Bir süre durulmaya bırakılır.
Nar suyu durulunca bir kâseye alınır. Bu suda şeker eritilip şurup bardaklara boşaltılır ve servis yapılır.

• Ahududu Şurubu

Kullanılacak malzeme:
1 kg ahududu, 1,5 kg tozşeker, 25 gr limontuzu.

Yapılışı: Ahududu ayıklanır, çerçöpü temizlenir, sonra bol su içinde örselenmeden yıkanır. Bir süzgeçte süzülmeye bırakılır. Süzülmüş ahududu tozşekerle güzelce ve ovalaya ovalaya yoğurulur ve şeker tamamen eriyinceye kadar (10-12 saat) bir kenarda bırakılır.
Şeker tamamen eriyince ahududu, ince delikli süzgeçten geçirilerek ve sıkılarak süzülür. Süzgeçte kalan posaya 1/2 bardak su konur, tekrar yoğurulur ve sıkılarak süzülür, elde edilen şuruba 25 gr limontuzu katılıp eritilir. Süzgeçten geçirilerek şişelere doldurulup serin bir yerde veya buzdolabında saklanır. Bir mevsim boyunca kullanabileceğiniz şurup, diğer şuruplar gibi soğuk suyla karıştırılarak içilir veya ikram edilir. Bir limonata bardağına iki parmak şurup konup üzeri suyla doldurulur ve iyice karıştırılır.

• Ekşi Karadut Şurubu

Kullanılacak malzeme:
1 kg ekşi karadut, 1,5 kg tozşeker.

Yapılışı: Karadut iki türlüdür. Bir türü ekşi, diğer türü tatlıdır. İkisinin de kokusu aynıdır. Ancak şurubu yapılacak karadut tatlı karadut ise şuruba 50 gr limontuzu ilave edilmelidir. Şerbetlerin mayhoşluğu serinleticiliğini artırır.
Karadutun sapları ayıklanıp temizlenir, bol suda örselenmeden yıkanır ve sularının süzülmesi için süzgece konur. Suyu süzdürülmüş karadut tozşekerle karıştırılıp yoğurulur ve şekerin erimesi için 10-12 saat bir kenarda bırakılır. Sonra ince delikli süzgeçten geçirilerek süzülür. Kalan posaya 1/2 bardak su katılarak tekrar yoğurulur ve ince delikli süzgeçten geçirilir.
Şurup şişelere doldurulur, serin bir yerde veya buzdolabında saklanır. İstenildiğinde, beşte biri şurup olmak üzere suyla karıştırılarak ikram edilir.
Karadut şurubu çok yararlıdır. Osmanlı sarayında çocuk ilacı olarak kullanılırdı. Evlendirilerek azad edilen ve halk arasında saraylı denilen cariyeler aracılığıyla bu tedavi biçimi evlere yayıldı. 2-3 yaşına kadar bebeklerin ağızlarında ve dudaklarında oluşan ve süt yarası denilen yaralar, bu şuruptan pamukla sürülerek tedavi edilirdi.

• Portakal Şurubu

Kullanılacak malzeme
(1 lt portakal şurubu için):
6 büyükçe portakal, 50 gr limontuzu, 1 kg tozşeker, 2,5 bardak su.

Yapılışı: Yapılacak işlem limonatadakinin aynıdır. Fakat portakal, limona oranla daha tatlı olduğu için limontuzu miktarı artırılmalıdır. İstenirse 50 gr limontuzu yerine 4 limonun suyu da katılabilir. Ancak portakal şurubunun kokusu değişir.

• Taze Kayısı Kompostosu

Kullanılacak malzeme:
1 kg az olgun kayısı, 4 bardak su, 1 3/4 su bardağı tozşeker.

Yapılışı: Bir tencereye iyice yıkanmış kayısılar, su ve tozşeker konur. Tencere kuvvetli bir ateşe oturtulup kayısılar hafifçe yumuşayıncaya kadar pişirilir. Kayısılar yumuşayınca tencere ateşten indirilir ve soğumaya bırakılır. Sonra komposto kâselere ve çukur tabaklara boşaltılıp servis yapılır.

• Kayısı Ezmesi

Kullanılacak malzeme:
1 kg kayısı, 750 gr tozşeker, 1 kahve fincanı su.

Yapılışı: Kayısıların çekirdekleri çıkarılır. Sonra her biri dört eşit parçaya bölünerek bir tencereye konur. Üzerlerine 1 kahve fincanı su dökülür ve kap ateşe oturtulur.
Kayısılar kendi sularını salıp tekrar çekmeye başlayınca ateşten alınır ve ince delikli süzgece boşaltılır. Tahta kaşıkla ezilerek kayısılar süz-

geçten geçirilir. Bu ezmeye tozşeker katılıp tencere tekrar ateşe konur. Tahta kaşıkla karıştırılarak içindekiler suyunu iyice çekip marmelat kıvamına gelinceye kadar pişirilir. Kayısılar marmelat kıvamına gelince tencere ateşten indirilip hafifçe ılımaya bırakılır. Ilıyınca temiz bir kavanoza boşaltılır, içindeki soğuyunca ağzı sıkıca kapatılıp kavanoz serin bir yerde saklanır.

• Armut Şekerlemesi

Yapılışı: Misket armutlarından yeteri kadar alınıp ayıklanır, soğuk suya atılıp dinlendirilir. Tencereye su konarak ateşe oturtulur. Su kaynamaya başlayınca armutlar birkaç partide kaynar suya atılır, pişen armutlar kevgirle kaynar sudan çıkarılıp soğuk suya atılır.
Bütün armutlar pişince bu defa tencereye 10 bardak su ve 2 kg tozşeker konup karıştırılarak kaynatılır.
Şurup kıvamını bulunca armutlardan birkaç tanesi içine atılıp bir taşım kaynatılır, sonra kevgirle şuruptan çıkarılır. Böylece bütün armutlar kaynatılır.
Şuruptan çıkarılan armutlar iyice soğuyunca bir kalbura aralıklı olarak ve ezmeden dizilir. Sonra kalbur hafif sıcak bir fırına konup, fırın tamamen soğuyuncaya kadar orada bırakılır.
Fırın soğuyunca armutlar şuruba atılır, bu arada fırın da ısıtılır.
Şuruba batırılan armutlar ezmeden ve aralıklı olarak kalbura dizilir ve tekrar hafif sıcak fırına konup soğuyuncaya kadar fırında tutulur. Bu işlem birkaç defa tekrarlanır. Son işlemde fırına koyarken armutlar hafifçe şekere bulanır ve öylece fırınlanır.Sonunda armutlar ikişer sıra halinde dizilip aralara kâğıt serilerek kutulara konur ve kutuların kapakları kapatılıp rutubetsiz bir yerde saklanır.

• Kestane Şekerlemesi

Kullanılacak malzeme:
1 kg (irilerinden) taze kestane,
2 kg tozşeker, 1 lt su.

Yapılışı: Kestaneler, kabukları, içlerine zarar verilmeyecek biçimde hafifçe bıçakla kesildikten sonra suya atılır.
Kestane, kabuklarının yarılması sona erince bu suyun içinde ateşe oturtulur ve hafifçe haşlanır. Haşlanan kestaneler içleri zedelenmeden ayıklanır. Her 6 kestane küçük bir tülbente bağlanacak şekilde bütün kestaneler tülbentlenir. Sıkıca bohça biçiminde tülbente bağlanmış kestaneler tencereye konur. Üzerlerine sıcak su dökülür ve kap ateşe oturtulur.
Kestaneler ne yumuşayacak ne de sert kalacak biçimde pişirilir. Sonra tülbentleriyle delikli bir süzgece konur.
Diğer tarafta 2 kg tozşeker 1 lt suda kaynatılarak şurup durumuna getirilir. Sonra bu şurubun içine kestaneler tülbentleriyle birlikte konur (şurup, kestaneleri bir parmak kadar örtmelidir). Kap çok hafif bir ateşe oturtulur ve şurup ne kaynayacak ne de soğuyacak şekilde ateşte 12 saat kadar pişirilir. Bu sürenin sonunda kestaneler kevgirle çıkarılır ve bir tabağa konarak soğutulur. Kestane şekerlemeleri soğuduktan sonra tülbentten çıkarılır ve yaldızlı veya kalaylı kâğıtlara sarılarak servis yapılır. Hemen o gün servis yapılacaksa kalaylı kâğıda koymaya gerek yoktur. Kestane şekerlemesi yapmak çok zordur. Kabukları yarılırken içlerinin çizilmemesine büyük dikkat gösterilmesi gerekir. Kabuklar soyulurken de içleri zedelenmemelidir. Kestaneler şurupta pişerken üzerlerinin bir par-

mak şurupla örtülü bulunması gerekir. Bunun için kabın yassılık ve derinliği nedeniyle yukarıdaki şeker ve su yetmezse, 1 kg şekere 1/2 kg su oranı göz önünde bulundurularak şurubu çoğaltmak mümkündür. Ölçek varsa başlangıçta şurubun şeker miktarının 22°C, 12 saat süresince de en çok 36°C'ye çıkmış olmasına dikkat edilmelidir.

• Elma Şekerlemesi

Armutların yapımındaki işlem tekrarlanır. Elmaların mümkün olduğu kadar küçüklerinden seçilmesi gerekir.

• Portakal Kabuğu Şekerlemesi

Kullanılacak malzeme:
kalın kabuklu 6 portakal, portakal kabuklarına eşit ölçüde tozşeker.
Üzeri için: *150 gr tozşeker.*

Yapılışı: Portakalların kabukları soyulur. Kabuklar hafif tuzlu suda üzerine bir tabak bastırılarak 24 saat bekletilir. Bu süre sonunda tuzlu su süzülür, kabuklar da bol suda iyice yıkanır, sonra bir tencereye konur. Üzerlerine soğuk su dökülür ve kap ateşe oturtulur.
Kaynamaya başlayınca ateşten indirilir, suyu süzülerek dökülür. Bu işlem üç defa tekrarlanır. Yani portakal kabukları üç defa kaynama derecesine kadar ateşte tutulur ve üç defasında da içinde kaynadıkları su süzülerek dökülür. Böylece haşlanan portakal kabukları sudan çıkarılır ve doğrama tahtasında 1 cm eninde şeritler biçiminde kesilir.
Kesilmiş portakal kabukları tencereye konur. Üzerine eşit ölçüde tozşeker serpildikten sonra, kabukların üzerini örtecek kadar su dökülür. Tencere ateşe oturtulur. Tahta bir kaşıkla hafifçe karıştırılarak şeker eritilir. Hafif ateşte portakal kabukları şeffaflaşıncaya kadar pişirilir.
Kesilmiş portakal kabukları saydamlaşınca şurubundan çıkarılarak süzülür. Sonra tozşekere bulanır ve birbirlerine değmeyecek biçimde bir ızgaraya dizilerek kurutulur. Portakal kabuğu şekerlemesi bu biçimde 3-4 gün kurutulur ve ancak bundan sonra yenir veya turtaların süslenmesinde kullanılabilir.

• Portakallı Şekerleme

Kullanılacak malzeme (300 gr şekerleme için):
150 gr tozşeker, 150 gr portakal kabuğu, 2 çorba kaşığı pudraşeker, 1 kaşık zeytinyağı.

Yapılışı: Portakal kabukları, suyu ara ara değiştirilerek 48 saat suda bekletilir. Bu süre sonunda portakal kabukları kaynamakta olan suya atılıp haşlanır. Sonra sudan çıkarılıp iyice süzülür ve ezerek ince delikli bir süzgeçten geçirilir. Püre durumuna getirilmiş portakal kabuğu küçük bir tencereye konur, tozşeker de eklenip ateşe oturtulur. Tahta kaşıkla karıştırılarak koyu bir macun haline gelinceye kadar pişirilir. İstenilen kıvama gelince zeytinyağına bulanmış bir tabağa boşaltılıp düzlenir. İyice soğuyunca şekerleme ıslak bir kaşıkla parçalara bölünür ve her biri pudraşekere bulanıp buzdolabına kaldırılır ve servis saatine kadar orada tutulur.

• Cevizli Şekerleme

Kullanılacak malzeme:
20 ceviz, 50 gr kakao, 30 gr tereyağı, 1 kaşık tozşeker.

Yapılışı: Cevizin kabukları dikkatlice kırılır, içi bozulmadan çıkarılır. Her ceviz içi ortadan ikiye ayrılır.
Diğer tarafta tereyağı tahta kaşıkla ezilerek macun durumuna getirilir. Buna tozşeker ve kakao katılır ve karıştırılarak birbirlerine yedirilir.
Yarım cevizin iç yanına bu karışım sürülür. Bunun üzerine cevizin diğer yarısı oturtulur ve bir tabağa konup servis vaktine kadar buzdolabında tutulur.

• Üzümlü Şekerleme

Kullanılacak malzeme (her üzüm salkımı için):
6 kaşık tozşeker, 3 kaşık su, 1 kaşık sirke, 1 kaşık zeytinyağı.

Yapılışı: Üzüm taneleri salkımdan ayıklanır, yıkanır ve kurulanır. Her birine renkli bir plastik kürdan batırılır.
Çok küçük bir tencereye tozşeker, su ve sirke konup 10 dakika kadar bekletilir.
Bu süre sonunda tencere hafif ateşe oturtulur. Karıştırmadan şurubun kaynaması beklenir. Şurup kaynamaya başlayınca gene karıştırmadan 10 dakika kadar ateşte tutulur.
Şurup renk değiştirince tencere ateşten indirilir ve hemen kürdanlarından tutulmuş üzüm taneleri bu akideleşmiş şekere batırılıp çıkarılır ve zeytinyağına bulanmış tabaklara aralıklı olarak konur.
Üzüm tanelerinin üzerlerindeki şekerleme tam soğumadan kaldırılıp, akidenin saçakları kesilir ve üzüm tanelerinin 4-5 tanesi bir araya getirilip öylece soğumaya bırakılır.
Akide iyice soğuyup sertleşince üzümler servis tabağına yerleştirilir.

Sufle Nedir?

Sufle Fransız mutfağının en önemli yemeklerinden biridir. Çok fazla çeşidi bulunan sufle fırında pişirilir, yumuşak ve kabarık olur. İlk bakışta yapılışı çok kolay görünür, ama hazırlanması ve yapılışı dikkat ister. Bazen içi pişmeden üstü kızarır veya iyi kabarmaz, kimi zaman gereğinden fazla yumuşak olur, daha servis yapmaya zaman kalmadan kabarıklığı söner.

Suflenin iyi sonuç vermesi için kullanılacak malzemeden içinde pişeceği kaba kadar pek çok ayrıntıya dikkat etmek gerekir.

Sufle Çeşitleri

Sufleler içine konan malzemenin özelliğine göre isimlendirilir. Genel olarak tatlı ve tuzlu olmak üzere iki gruba ayrılır. Tuzlu suflelerin temeli yumurta ve beşamel sosa dayanır. Birçok çeşidi vardır: et suflesi, jambon suflesi, piliç suflesi, balık suflesi, av hayvanları suflesi, peynir suflesi, çeşitli sebze sufleleri (kabak, domates, ıspanak, fasulye, patates gibi), pirinç suflesi vb.

Genellikle süt, şeker ve yumurta temeli üstüne kurulmuş olan tatlı suflelere taze meyve, çikolata, bisküvi veya çeşitli likörler katılır. Tatlı sufleler yemekten sonra, tatlı olarak yenir.

Suflenin Yapımı

Sufle yaparken en çok dikkat edilmesi gereken malzeme yumurtadır. Yumurtanın sarısı ve beyazı karışıma ayrı ayrı katılır ve her ikisinin de çok iyi çırpılması gerekir. Önce sarılar köpük haline gelinceye kadar çırpılır ve içine gerekli malzeme katılır. En sonunda yumurta akları kar köpüğü durumuna gelinceye kadar çırpılır, dikkatli bir şekilde yavaş yavaş karıştırarak kremaya katılır. Sufleye yumuşaklığını yumurta akı verir. Onun için iyi çırpılmalıdır. Yumurtaların sayısı tarifdeki malzemeye ve bunların miktarına göre değişir. Ama genellikle bir kişi için 1 yumurta kullanılır.

Tuzlu suflelerin yapımında dikkat edilecek en önemli nokta ise beşamel sosun çok iyi pişirilmesidir. Sos, gereğinden sulu ve yumuşak olmamalıdır. Bunun için hafif ateşte uzun süre pişirilmelidir.

Yumurtaların sarıları beşamel sos soğuduktan sonra katılır. Önce 1 yumurtanın sarısı katılır, iyice yedirilir, sonra bir diğeri ilave edilir.

Yumurtalar iyice yedirildikten sonra sos, hangi karışımda kullanılacaksa (pilav, pişmiş et, kıyılmış jambon, haşlanmış ve süzgeçten geçirilmiş, tereyağlanmış sebze gibi) onun içine dökülür.

Peynir sufleleri için en elverişlileri kaşar peyniri, eritme peynirler, gravyer peyniridir. Peynirler rendelenir veya küçük küçük doğranır. Sonra içine rendelenmiş cevz-i bevva, karabiber ve gerekirse tuz katılır. Et, yumurta, jambon veya sebze suflelerinde bol miktarda rendelenmiş parmican veya kaşar peyniri kulanılmasının büyük yararı vardır. Bu suflelere en son olarak kar köpüğü haline gelinceye kadar çırpılmış yumurta akları kaşık kaşık katılmalıdır. Sonra yağlanmış ve unlanmış kalıba dökülür. Köpürtülmüş yumurta akları sufleye katılırken çatal kullanılmalıdır. Sufleyi düzensiz bir biçimde karıştırmamak, çatalla hep aynı yöne doğru hafifçe çırpmak gerekir. Bu işleme "kesme" denir.

Suflenin başarılı olması için kesme işleminin dikkatli yapılması, yani köpürtülmüş yumurta aklarının söndürülmeden karıştırılması gerekir.

Tatlı suflelerde beşamel sosun yerini yumurta alır. Ana malzeme olan yumurtanın yükü bazen biraz una veya sütte eritilmiş ve birlikte kaynatılmış nişastaya biner.

Kaplar

Sufle pişerken kabarıp, hacmi genişleyeceğinden yüksek kenarlı kaplar kullanılmalıdır. Çok çabuk ısındığı için alüminyum kaplar kullanılmaz. Ateşe dayanıklı cam veya porselen kaplar bu iş için çok uygundur. Ayrıca bu kalıpların görünüşleri de güzel olduğu için başka bir tabağa boşaltmadan servis yapmak mümkün olur.
Tuzlu suflelerde içlerinin iyi pişmesi için ortalarına delik kalıpların kullanılması iyi olur. Bu arada küçük güveç kâseleri de suflelerin pişirilmesi için ideal kaplardır.

Suflenin Pişirilmesi

Sufle daha önceden ısıtılmış orta ısıdaki fırına konur (140°C). Suflenin iyi pişmesi ve kabarması için başlangıçta fırının ısısının artmaması gerekir. Sufle fırına konduğunda soğuk havanın içeri girip pişme hızını kesmemesi için pişinceye kadar fırın kapağı hiç açılmamalıdır. Yoksa sufle hem iyi kabarmaz, hem de fırından çıkarılınca kabarıklığı iner, içi de çiğ kalır.
Tatlı suflelerde ise pişmesine 10 dakika kala fırının kapağı açılır, suflenin üzerine pudraşeker serpilir ve tekrar kapak örtülür, ama bu işlemin çok çabuk yapılması gerekir. Pudraşeker ısının etkisiyle eriyerek suflenin üstünde bir karamela tabakası oluşturabilir.
Sufle fırına konduktan yarım saat sonra ısı yavaş yavaş artırılır. Isı artırıldıktan sonra 20 dakika daha fırında tutulur. Suflenin gereği kadar pişip pişmediğini anlamak için ona bir kürdan batırılır. Eğer kürdan nemli çıkarsa suflenin 1-2 dakika daha pişmesi gerekiyor demektir. Kürdan kuru ve temiz çıkarsa sufle pişmiştir, hemen servis yapılması gerekir. Bekletilirse soğur, kabarıklığı söner ve lezzetini kaybeder. Sufle birer kişilik küçük kalıplarda pişiriliyorsa pişme süresi yarı yarıya azaltılır.

Birkaç Tavsiye

1) Yumurta aklarının iyi kabarması için yumurtaların çok taze olması gerekir. Yumurtalar kullanılmadan 2-3 saat önce buzdolabından çıkartılmalıdır.
2) Yumurta aklarını çırparken içine bir tutam tuz veya şeker katılırsa daha çabuk ve daha iyi kabarır.
3) Eğer fırınınız çok geç ısınıyorsa sufle kalıbı yarısını aşmayacak kadar suyun kaynamakta olduğu başka bir kabın içine oturtularak, yani benmari usulüyle de pişirilebilir. Benmari usulüyle yapılan pişirmelerde normal süreye 20 dakika daha ilave edilir.
4) Eğer fırın çabuk ısınıyorsa o zaman kalıbın üzerine bir alüminyum kâğıt örtülmelidir.
5) Tuzlu suflelerin üzerinde kıtırlı bir kabuğun oluşması için kalıpları fırına koymadan önce üzerine çok az miktarda kurutulmuş ekmek tozu, rendelenmiş kaşar peyniri ve biraz da tereyağı parçaları serpilmelidir.
6) Kısaca şu üç noktaya dikkat edilmelidir: beşamel sosun iyi ve koyu pişmesi gerekir. Yumurta akları kar köpüğü haline gelinceye kadar çırpılmalıdır. Sufle konulmadan önce fırın ısıtılmalıdır ve fırından çıkar çıkmaz hemen servis yapılmalıdır.

Ekonomik Açıdan Yararlıdır

Sufle yapımında, pişirilmiş ve tamamı kullanılmamış yemeklerden yararlanmak mümkündür. Bu nedenle fazla masrafa yol açmadığından ve artmış yemeklere bir başka görünüş ve tat verdiğinden ev kadınının can kurtaranıdır.
Tatlı suflelerde taze meyve kullanıldığından, yenmeyecek kadar olgun ve bozulmaya yüz tutmuş meyvelerden yararlanma imkânı vardır.
Sufle hafif ve besleyicidir. Perhiz yapanlar, midesinden rahatsız olanlar ve bebekler rahatlıkla yiyebilirler. Tatlı suflelerde likör kullanılmasına rağmen sindirimi kolaydır ve sağlığa hiçbir zararı yoktur. Çünkü pişirilmesi sırasında alkol buharlaşıp uçar geriye sadece tadı, likörün asıl maddesi kalır.

• Vanilyalı Sufle

Kullanılacak malzeme:
2,5 su bardağı süt, 3 kahve fincanı tozşeker, 50 gr tereyağı, 4 yumurta, 2 kahve fincanı un, bir çubuk vanilya, bir tutam tuz.

Yapılışı: Sufle kalıbı yağa bulanır. Sonra 1 fincan tozşeker her yanına eşit biçimde dağılmak üzere serpilir. Diğer tarafta tencereye süt, bir tutam tuz, bir çubuk vanilya ve kalan şeker konularak ateşe oturtulur. Süt kaynamaya başlayınca tencere hemen ateşten indirilir. Bir başka kabın içinde tereyağı eritilir, tahta kaşıkla hızlı hızlı karıştırılırken un elenerek azar azar katılır. Sonra karıştırmaya ara vermeksizin içinden vanilya çubuğu çıkarılmış kaynar süt sicim gibi ince ince akıtılarak yağlı una yedirilir (eğer varsa 2 tatlı kaşığı vanilyalı likör de ilâve edilebilir). Bu krema 5 dakika kadar karıştırılarak pişirilir. Sonra ateşten indirilir ve soğumaya bırakılır.
Daha sonra yumurtaların sarıları da teker teker katılır (yumurta sarılarından biri kremaya iyice yedirilmeden bir ikincisi katılmamalıdır).

Yumurtaların akları da bir tutam tuz katılarak kar köpüğü haline gelinceye kadar çırpılarak kabartılır. Yavaş yavaş karıştırılmakta olan kremaya katılır. Krema, kalıba dökülür ve 140°C'deki ısıtılmış fırına sürülür. Yarım saat sonra fırının ısısı yavaş yavaş artırılmaya başlanır. Isı öyle bir biçimde artırılmalıdır ki sufle fırından çıkartılmadan 8 dakika önce fırının ısısı da 200°C'ye ulaşmış olmalıdır. Böylece 20 dakika daha pişirilmiş olur. İstenildiği takdirde vanilyalı sufle çikolatalı kremayla birlikte servis yapılabilir. Bunun için: 150 gr rendelenmiş veya bıçakla küçük parçalara bölünmüş olan çikolata, porselen bir kap içinde benmari usulüyle eritilir. Diğer tarafta bir tencerede 2 yumurtanın sarısı kabarıncaya kadar iyice çırpılır, sonra buna 2 kahve fincanı tozşekerle 1/2 kahve fincanı un katılarak tahta kaşıkla karıştırılır. Karışım birbirine iyice yedirildikten sonra kaynar süt yavaş yavaş katılır ve krema ateşe oturtulur. Karıştırmaya ara vermeden krema 5 dakika kadar kaynatılır. Ateşten indirmeden önce eritilmiş olan çikolata içine dökülür, bir kere daha karıştırılarak bir kâsenin içine boşaltılır ve sufleyle birlikte servis yapılır.

• Çikolatalı Sufle

Kullanılacak malzeme:
750 gr süt, 4 kahve fincanı tozşeker, 3 kahve fincanı un, 100 gr tereyağı, 7 yumurta, 100 gr çikolata, 50 gr kakao, 1 çubuk vanilya, 1 tutam tuz.

Yapılışı: Sufle kalıbı yağlanır, dibine ve kenarlarına eşit biçimde dağılmak üzere hafifçe şeker serpilir. Bir tencereye süt, vanilya çubuğu, bir tutam tuz ve şeker konularak ateşe oturtulur, kaynamaya başlayınca içindeki vanilya çubuğu çıkarılır. Diğer tarafta ceviz iriliğindeki bir parça yağ ayrıldıktan sonra kalan tereyağı ateşte eritilir. Çabuk çabuk karıştırılarak un katılır. Sonra kaynamaya başlayan süt de yavaş yavaş karıştırılarak katılır ve karıştırmaya ara verilmez. Krema kaynamaya başlayınca ateşten indirilir. Kakao küçük bir kâsenin içinde birkaç kaşık kremayla eritilir, sonra kremanın içine dökülür. Krema tekrar ateşe oturtulur ve 1-2 dakika kaynatıldıktan sonra ateşten indirilip soğumaya bırakılır.
Bir süre sonra yumurtaların sarıları teker teker katılarak yedirilir. Sonra küçük parçalara bölünmüş olan çikolata kremaya katılır, karıştırılarak yedirilir. Yumurtaların akları telle kar köpüğü haline gelinceye kadar çırpılır ve çok yavaş bir şekilde karıştırılmakta olan kremaya azar azar katılarak karıştırılır. Bu iş de bittikten sonra krema, yağlanmış kalıba dökülür ve 140°C'deki ısıtılmış fırına konur (fırını önceden 5 dakika kadar ısıtmak yeterlidir). Yarım saat sonra ısı yavaş yavaş artırılır. Isı, sufle fırından çıkartılmadan 8 dakika önce 200°C'ye ulaşacak şekilde artırılmalıdır. Böylece krema 45 dakikada pişer. İsteğe göre, servis yapılmadan önce üzerine pudraşekeri serpilebilir. Eğer istenirse ortasına biraz kaymak da konulabilir. Ayrıca vanilyalı kremayla birlikte de servis yapılabilir.

• Kahveli Sufle

Kullanılacak malzeme:
700 gr süt, 4 kahve fincanı tozşeker, 3 kahve fincanı un, 100 gr tereyağı, 50 gr kahve (kakao da olabilir), 7 yumurta, 1 çubuk vanilya, 1 tutam tuz.

Yapılışı: Çikolatalı suflede tarif edildiği gibi hazırlanır. Kahveli suflede şu noktaya dikkat etmek gerekir: sütü una katmadan önce süte kahve karıştırılmalıdır. İsteyenler, sufleyi fırından çıkardıktan sonra üzerine pudraşeker serpiştirerek servis yapabilirler.

• Patatesli Sufle

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
12 patates (orta irilikte), 75 gr margarin, 2 yumurta, 1/5 lt çiğ krema, 75 gr kaşar peyniri, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Patatesler iyice yıkanır, bir tencereye konur. Bir kaşık kadar tuz serpildikten sonra üzerlerini örtecek miktarda soğuk su ilave edilir ve patatesler haşlanır.
Haşlanan patateslerin kabuğu soyulur ve iyice ezilerek püre haline getirilir. Sıcak patates püresi yayvan porselen bir kâseye boşaltılır. Tuzu ve biberi serpilir, margarinin 50 gr'ı katılır. Tahta kaşıkla karıştırılarak yağ püreye yedirilir.
Karışım soğuyunca tahta kaşıkla karıştırmaya ara vermeden yumurta sarıları teker teker katılır.
Yumurtaların yedirilmesi tamamlanınca tahta kaşıkla yavaş yavaş karıştırılırken çırpılmış krema azar azar katılır. Kremadan sonra rendelenmiş 50 gr kaşar peyniri yedirilir. Diğer tarafta yumurta akları bir tutam tuzla çırpılıp köpük haline getirilir. Sonra bundan kaşık kaşık alınarak yavaş yavaş karıştırılmakta olan püreli karışıma katılır.
Yüksek kenarlı, düz bir kalıp yağlandıktan sonra karışım içine boşaltılır. Kalan rendelenmiş kaşar peyniri üzerine serpiştirilip kalıp sıcak fırına sürülür.
Suflenin üstü iyice kızarınca fırından çıkarılır ve hemen servis yapılır. Bu suflenin özellikle rostoyla birlikte verilmesi uygundur.

• Yalancı Sufle

Kullanılacak malzeme:
6 yumurta, 3/4 su bardağı süt, 150 gr sütlü çikolata, 3 kahve fincanı tozşeker, 1 çorba kaşığı kakao, 2,5 yaprak jelatin, 1 çubuk vanilya, 2 kaşık muz likörü, 750 gr krem şanti.

Yapılışı: Jelatin yaprakları soğuk suya konup yumuşatılır. Sonra suyu iyice sıkılıp ufalanır. Süt, içine vanilya çubuğu konarak kaynatılır. Sonra ateşten indirilip soğuttuktan sonra içindeki vanilya çubuğu çıkarılır.
Büyük bir porselen veya toprak sufle güveci kullanılır. İsteyenler birkaç küçük güveç kullanabilirler.
Güveç veya güveçlerin boyundan 1-2 cm yüksek ve 5-6 cm geniş bir veya birkaç karton alınır. Bunlarla güveçlerin dışı kaplanır ve açılmamaları için de birer iple bağlanır, böylece buzdolabına konur.
Geniş ve büyük bir porselen kâseye tozşeker ve yumurtaların sarıları konup iyice çırpılır. Şeker eriyip karışım kabarınca, yavaş yavaş karıştırılarak soğumuş süt sicim gibi ince ince akıtılarak karışıma yedirilir. Bu kâse içinde 3/4'üne kadar gelecek kaynar su bulunan ateşteki bir kabın ortasına oturtulur. Karışım yavaş yavaş karıştırılır. Isınıp iyice kabarınca (kaynamayacaktır) kâse kaynar sudan çıkarılır. İçine hemen ufalanmış jelatin atılıp, çabuk çabuk karıştırılır.
Soğuyuncaya kadar karıştırmaya ara verilmemelidir. Soğuyunca bir yandan karıştırırken önce kakao, sonra rendelenip 1 kaşık kadarı ayrılmış çikolata, 1 fincan ayrılmış krem şanti ve likör azar azar katılır ve hepsi birbirine iyice yedirilir.
Karışım hazır olunca güveç veya güveçler buzdolabından çıkarılıp bu karışım içlerine boşaltılır ve bir spatulayla düzenli bir biçimde yerleştirilir (karışım güveçlerin ağzından taşacak biçimde konur. Taşan kısmı güveçlerden daha yüksek olan kartonlar tutacaktır).
Güveçler tekrar buzdolabına kaldırılır ve yalancı sufleler en azından 5 saat buzdolabında tutulur. Buzdolabından çıkarılınca dışında sarılı olan kartonlar çözülür. Güveçlerde taşmış bir durumda duran yalancı suflelerin üzerine daha önce ayrılmış olan krem şantiyle süsler yapılır. Bunların üzeride rendelenmiş çikolatayla süslenip servis saatine kadar buzdolabında tutulur. İsteğe göre yalancı sufle servis yapılırken üzerine tarçın da serpilebilir.

Amerikan bar

Amerika'da XX. yüzyılın başında moda haline gelen kokteyller değişik oranlarda likör, alkollü içki, şurup, meyve, aroma karışımından oluşan ve genellikle buzlu olarak servis edilen içkilerdir.

Değişik formüllü pek çok çeşidi vardır ve her biri ayrı bir isim taşır. Bir kokteyl formülü yaratmak için içkiler haklarında oldukça geniş bir bilgiye sahip olmak gerekir. Ama hazır reçeteler uygulanarak son derece ilginç kokteyller hazırlamak her zaman mümkündür. Amerikan barı olanlar, sık sık kokteyl parti düzenleyenler veya misafirlerine kokteyl ikram etmek isteyenler öncelikle evlerinde kokteyl aletleri bulundurmak zorundadırlar. Bu araçlardan bazıları elle bazıları da elektrikle çalışır.

1) Siyah deri kutu içinde şişe kapağı açacağı ve tirbuşonu bulunan bir çakı, iki ağızlı ve ucu çatallı bıçak (bu çatal uçlarla limon dilimleri ve benzerlerini almak mümkündür), ceviz, fındık ve buz kırmaya yarayan kıracakla buz tutacağı. Bunlar Amerikan barların vazgeçilmez araçlarıdır.

2, 3) Metal bardak altlığı: Birincisi daha çok zarfı andırır bir şekilde yapılmıştır. İkisi de gümüştür.

4) Danimarka tipi bardak altlığı: Genellikle Kuzey Avrupa'da kullanılan bu tip bardak altlıkları kıymetli ağaçlardan, işlemeli olarak yapılmaktadır.

5) Tuzluk-biberlik: Gümüş muhafazalı tuzluk-biberlik takımı yemeklerin yanı sıra barlarda da kullanılır.

6) Punç kadehi: Gümüş zarfı bulunan bu bardaklar genellikle ısıya dayanıklı camlardan yapılır.

7) Kanape çatalı: Paslanmaz çelikten yapılmış bu iki uçlu çatallar genellikle kanape, zeytin ve benzeri ordövrler için kullanılır.

8) Şarap termometresi: Servis zamanında şarabın istenilen ısıda olup olmadığını kontrol etmek için kullanılır.

9) Şişe burgusu: Şişe ağzına takılan ve mantar tıpaların düzgün bir şekilde çıkarılmasını sağlayan araçlardır.

10) Ölçek: Kokteyl yapmak için kullanılacak çeşitli içkilerin istenilen miktarda konması için kullanılır.

11) Süzgeç: Kokteyllerin süzülmesinde kullanılır.

12) Ölçekli bardak: Kokteyl yapımında kullanılan bir bardaktır içinde uzun saplı kaşığı bulunur.

13) Karıştırma bardağı: Paslanmaz çelikten yapılmıştır. Bu bardakta çeşitli içkiler, limon suyu veya meyve suları karıştırılır.

14) Kapaklı karıştırma bardağı: Kokteyllerin karıştırılmasında kullanılır. İçkinin bardağa kolay boşaltılabilmesi için bu bardağa ağız da yapılmıştır.

15) Shaker: Modern bir içki karıştırma ve çalkalama aletidir. Kokteyl yapımında kullanılan temel araçlardandır.

16) Buz kovası: Camdan yapılmıştır, sadece ağzı ve kulbu metaldir.

17) Buz kırma makinesi: Elektrikle çalışan bu makineyle buzlar ufak parçalar halinde kırılır.

1

2
3
4
5
6
7

12
13
14
10
11

8
9

15
16

17

• Yeşilay Kokteyli

1 ölçek süzülmüş mandalina suyu, 1/2 ölçek süzülmüş portakal suyu, 1 kaşık süzülmüş muşmula suyu, 1/2 kaşık bal, 10 kaşık ezilmiş buz, kokteyl kabında iyice çalkalanır. Mandalina dilimi konmuş kokteyl bardaklarına boşaltılır ve alkollü içki kullanmayanlara servis yapılır.

• Abdülaziz Kokteyli

1,5 ölçek ananas suyu, 1 ölçek süzülmüş şeftali suyu, 1 ölçek hindistancevizi sütü, 1/2 ölçek süzülmüş portakal suyu, 1/2 kaşık süzülmüş çilek suyu, 10 parça buzla birlikte kokteyl kabında iyice çalkalanır. Ananas dilimi konmuş kokteyl bardaklarına boşaltılır ve servis yapılır.

• Sherry Martini Kokteyli

1 2/3 ölçek dry cin, 1/3 ölçek sek sherry, birkaç parça buzla birlikte kokteyl kabında çalkalanır. Beyaz kısmı çıkarılmış birer parça limon kabuğu konmuş kokteyl bardaklarına boşaltılır ve servis yapılır.

• Pall Mall Kokteyli

1 1/3 ölçek dry cin, 1/3 ölçek vermut, 1 kaşık votka, 1 kaşık prunella, 2 damla angustra bitter, 2 parça buzla birlikte kokteyl kabında iyice çalkalanır. Beyaz kısmı çıkarılmış birer parça limon kabuğu konmuş kokteyl bardaklarına boşaltılır ve servis yapılır.

• Kristal Kokteyli

1 ölçek cin, 1 ölçek greyfurt suyu, 1/2 ölçek portakal likörü kokteyl kabına konur. Buna iki parça ince kesilmiş greyfurt kabuğu ile 6 çorba kaşığı kırılmış buz ilave edilir ve iyice çalkalandıktan sonra kokteyl bardaklarına boşaltılır ve servis yapılır.

• Milyon Dolar Kokteyli

1 1/4 ölçek dry cin, 1 yumurtanın akı, 1 kaşık vermut, 1 kaşık ananas suyu, 5 damla nar şerbeti, 10 parça ezilmiş buzla birlikte kokteyl kabında iyice çalkalanır. Birer parça buz konmuş kokteyl bardaklarına boşaltılır ve servis yapılır.

• Palmyra Kokteyli

1 1/3 ölçek dry cin, 1/3 ölçek hindistancevizi sütü, 1 kaşık maraskino likörü, birkaç parça buzla birlikte kokteyl kabında iyice çalkalanır. Çok ince kesilmiş birer parça hindistancevizi konmuş kokteyl bardaklarına boşaltılır ve servis yapılır.

• Lido Kokteyli

1/3 ölçek dubonnet, 1 kaşık curaçao, 1 1/3 ölçek dry cin, 2 parça beyaz kısmı çıkarılmış portakal kabuğu, 5 parça buzla birlikte kokteyl kabında iyice çalkalanarak karıştırılır. Kenarına ince bir dilim portakal yerleştirilmiş kokteyl bardaklarına boşaltılır ve servis yapılır.

• Agoni Kokteyli

1/3 ölçek beyaz rom, 1 kaşık süzülmüş limon suyu, 1 1/3 ölçek dry cin, 2 parça beyaz kısmı çıkarılmış limon kabuğu, 5 parça buzla birlikte kokteyl kabında iyice çalkalanır. Sonra kokteyl bardaklarına boşaltılır ve servis yapılır.

• Florida Kokteyli

1 1/3 ölçek dry cin, 1/3 ölçek süzülmüş portakal suyu, 1 kaşık tozşeker, birkaç parça buzla birlikte kokteyl kabında iyice çalkalanır. Sonra kokteyl bardaklarına boşaltılır ve servis yapılır.

• Bourbon Kokteyli

1 1/3 ölçek viski, 1/3 ölçek süzülmüş limon suyu, 1 kaşık anason likörü, 1 kaşık curaçao likörü, 2 damla angustra bitter, 10 parça ezilmiş buzla birlikte kokteyl kabına konur iyice çalkalanarak karıştırılır. Beyaz kısmı çıkarılmış birer limon kabuğu konmuş kokteyl bardaklarına boşaltılır ve servis yapılır.

• Kovboy Kokteyli

1,5 ölçek viski, 1/2 ölçek taze kaymak, 1 kaşık tozşeker, 10 parça buzla birlikte kokteyl kabına konur, iyice çalkalanarak karıştırılır. Kokteyl bardaklarına boşaltılır ve servis yapılır.

• Martini Kokteyli

1/3 ölçek dry vermut, 1 2/3 ölçek dry cin, birkaç parça buzla birlikte kokteyl kabında iyice çalkalanır, kokteyl bardaklarına boşaltılır. Birer yeşil zeytin ve beyaz kısmı çıkarılmış limon kabuğu konur ve servis yapılır.

• Halife Kokteyli

1 ölçek nar suyu, 1 ölçek vişne suyu, 1 kaşık süzülmüş muz suyu, 1 kaşık süzülmüş mandalina suyu, 6 kaşık ezilmiş buz, kokteyl kabında iyice çalkalanır. Birer vişne konmuş kokteyl bardaklarına boşaltılır ve servis yapılır.

• Seksapel Kokteyli

1 1/3 ölçek viski, 1 kaşık ananas likörü, 1 kaşık dry cin, 1/3 ölçek süzülmüş portakal suyu, 5 kaşık kırılmış buzla birlikte kokteyl kabına konur, iyice çalkalanarak karıştırılır.
Kabuksuz portakal dilimi konmuş kokteyl bardaklarına boşaltılır ve servis yapılır.

• Narkosis Kokteyli

1 1/3 ölçek dry cin, 1/3 ölçek dry vermut, 1 kaşık votka, 1 kaşık prunella likörü, 5 parça buzla birlikte kokteyl kabında iyice çalkalanır. Sonra kokteyl bardaklarına boşaltılır ve servis yapılır.

• Perfect Kokteyli

1/2 ölçek vermut, 1/2 ölçek dry vermut, 1 ölçek dry cin, 1-2 parça buzla birlikte kokteyl kabında iyice çalkalanır. Sonra kokteyl bardaklarına boşaltılır ve servis yapılır.

• Cimkana Kokteyli

1 1/3 viski, 1/3 ölçek süzülmüş limon suyu, 1 kaşık beğendik likörü birkaç parça buzla birlikte kokteyl kabında iyice çalkalanarak karıştırılır.
Sonra kokteyl bardaklarına boşaltılır ve servis yapılır.

• Palmer Kokteyli

1 1/3 ölçek viski, 1/3 ölçek süzülmüş limon suyu, 2 damla angustra bitter, birkaç parça buzla birlikte kokteyl kabında iyice çalkalanır. Sonra kokteyl bardaklarına boşaltılır ve servis yapılır.

• Pink Lady Kokteyli

1 1/2 ölçek dry cin, 1 yumurtanın akı, 1 kaşık nar suyu, 5 kaşık buzla birlikte kokteyl kabında iyice çalkalanır.
Sonra kokteyl bardaklarına boşaltılır ve servis yapılır.

• Vaks Kokteyli

1 2/3 ölçek cin, 1 kaşık orange bitter, 2 parça beyaz kısmı çıkarılmış limon kabuğu, 1 yaprak nane, 5 kaşık kırılmış buzla birlikte kokteyl kabında iyice çalkalanır. Sonra kokteyl bardaklarına boşaltılır ve servis yapılır.

• White Kokteyli

1 2/3 ölçek dry cin, 1/3 ölçek beyaz curaçao, 2 damla orangebitter, 5 çorba kaşığı kırılmış buzla birlikte kokteyl kabında iyice çalkalanarak karıştırıldıktan sonra kokteyl bardaklarına boşaltılır ve servis yapılır.

• Park Avenue Kokteyli

1/2 ölçek ananas suyu, 1/4 ölçek vermut, 1-2 damla curaçao likörü, 1 ölçek dry cin ve birkaç parça buzla birlikte kokteyl kabına konur. İyice çalkalandıktan sonra kokteyl bardaklarına boşaltılır ve servis yapılır.

• Opera de Paris Kokteyli

1 1/3 ölçek dry cin, 1/3 ölçek dubonnet, 1 kaşık mandalina likörü, birkaç parça buzla birlikte kokteyl kabında çalkalanır.
Sonra kokteyl bardaklarına boşaltılır ve servis yapılır.

• Tekel Kokteyli

1 ölçek vermut, 1 ölçek portakal likörü, 1 ölçek cin, üç parça limon kabuğu, 4 çorba kaşığı kırılmış buzla birlikte kokteyl kabında iyice çalkalanır. Sonra kokteyl bardaklarına boşaltılır ve servis yapılır.

• Zeybek Kokteyli

1 1/2 ölçek gül likörü, 1 ölçek nane likörü, bir miktar buzla birlikte kokteyl kabında iyice çalkalanır. Sonra kokteyl bardaklarına boşaltılır ve servis yapılır.

• Mersin Kokteyli

1 ölçek cin, 1 ölçek portakal likörü, 1/2 ölçek limon suyu, 1/2 ölçek şişe suyu, 3 çorba kaşığı buzla birlikte kokteyl kabında iyice çalkalandıktan sonra kokteyl bardaklarına boşaltılır ve servis yapılır.

• Batı Kokteyli

1/2 ölçek nane likörü, 1 ölçek cin, 1/2 ölçek havuç suyu, 4 damla limon suyu, 3 kaşık dövülmüş buzla birlikte kokteyl kabında iyice çalkalanır. Sonra bir havuç dilimi konmuş kokteyl bardaklarına boşaltılır ve servis yapılır.

• Tatlı sohbet Kokteyli

1/2 ölçek limon likörü, 1 ölçek cin, 5 damla nar şurubu, 5 çorba kaşığı kırılmış buzla birlikte kokteyl kabında iyice çalkalanır. Sonra kokteyl bardaklarına boşaltılır ve servis yapılır.

SOSLAR

genel bilgi

Sos, kızartılmış etlerden sızan kızartma sularının veya haşlanmış et, tavuk, balık sularının hatta zeytinyağının, un, yumurta gibi malzemelerle karıştırılarak yemeklerin üzerinde durabilecek kıvama getirilmesi halidir. Yemeklere renk ve lezzet katan soslar, yemeklerin vazgeçilmez bütünleyicisidir.

Sosları genel olarak beş gruba ayırmak mümkündür.

Siyah soslar: fırında kızartılmış etlerden sızan suların un, domates gibi katkı verici maddelerle koyulaştırılmasıyla elde edilen kırmızı ve siyah renkteki soslardır.

Beyaz soslar: süt, çiğ krema veya tavuk, dana, balık sularının unla koyulaştırılması sonucunda elde edilen soslardır.

Sarı soslar: çiğ veya az pişirilmiş yumurta sarısına bol zeytinyağı veya mısırözü yağı yedirilerek koyu bir kıvama getirilmiş mayonez türü soslardır.

Usareli soslar: limon veya sirkeye, zeytinyağı veya un ve yumurta katılarak elde edilen terbiye özelliği olan soslardır.

Liyezon yani bağlantı sosları: yumurtanın, unun, sütün, tereyağının ve limonun iyice birbirine karıştırıldıktan sonra pişirilerek koyulaştırılmasıyla elde edilen soslardır. Yalnızca çorbalarda kullanılır.

• Taze Domates Sosu

Kullanılacak malzeme:

4 çorba kaşığı (80 gr) sadeyağ veya margarin, 5 orta boy (750 gr) domates, 2 baş orta boy (150 gr) soğan, 4 bardak su (veya et suyu), 1 çorba kaşığı un, 1/2 çorba kaşığı tozşeker, 1 kahve kaşığı kırmızıbiber, yeteri kadar tuz.

Yapılışı: İnce ince doğranmış soğan, yağ ve yeteri kadar tuz tencereye konur ve orta ateşte soğanlar iyice pembeleşinceye kadar kavrulur. Soğanlar pembeleşince, un ilave edilir ve 3 dakika kadar unla birlikte karıştırılarak kavrulur. Tencereye kabuğu soyulup çekirdekleri çıkarıldıktan sonra küçük küçük doğranmış domatesler ilave edilir. Domatesler iyice ezilinceye kadar sık sık karıştırılarak pişirilir. Domatesler ezildikten sonra su (veya et suyu), tozşeker ve kırmızıbiber ilave edilir, karıştırılır ve koyulaşıncaya kadar kapaksız olarak kaynatılır. Sos koyulaşınca süzgece konur ve kaşıkla bastırılarak süzülür. Elde

edilen boza kıvamındaki sos, kullanıma hazırdır.

• Mayonez I

Kullanılacak malzeme:
3/4 su bardağı zeytinyağı, yarım limonun suyu, 2 yumurtanın sarısı, 1/2 çay kaşığı un, yeteri kadar tuz.

Yapılışı: 2 yumurtanın sarısı, 1 tutam tuz ve un büyük porselen bir kâseye konur. Tahta kaşıkla veya telle birkaç defa çırpılarak birbirine yedirilir. Çırpmaya ara vermeden zeytinyağı, önceleri damla damla, sonraları sicim gibi karışıma akıtılır (tel veya tahta kaşık sürekli aynı yönde çırpılır. Yumurtalara yağ yedirilmeden yeni yağ katılmaz. Yağı kusan mayonez bozulmuş demektir).

Yağın tamamı, yumurtaya yedirildikten sonra limon suyu çırpmaya ara vermeden azar azar katılır ve mayonez kıvamını bulunca tarife uyularak yemeklerde kullanılır.

Bozulan mayonezin düzeltilmesi için yapılacak işlem şöyledir: bir kâseye 1 tatlı kaşığı su konur. Sonra bu suya her defasında 1 çorba kaşığı bozuk mayonez katılır. Yine mayonez yapar gibi tahta kaşıkla veya telle aynı yönde çırpılarak toplanır. Bozuk mayonezin tamamı bu şekilde kâseye akıtıldıktan ve toplandıktan sonra kalan zeytinyağı sicim gibi akıtılır ve daha önce anlatılan biçimde mayonez yapma işlemi tamamlanır.

• Mayonez II

Mayonez yapımında çeşitli tekniklerden yararlanıldığı gibi kullanılan malzeme değiştirilerek de uygulanabilir.

Kullanılacak malzeme:
3/4 su bardağı zeytinyağı, 2 yumurtanın sarısı, yarım limonun suyu, 1 tutam tuz.

Yapılışı: 2 yumurtanın sarısı, 1 tutam tuz ve yarım limonun suyu büyük porselen bir kâseye konur, telle veya tahta kaşıkla birkaç defa çırpılarak birbirine yedirilir. Sonra kâse, içinde kaynar su bulunan bir tepsiye oturtulur (sıcak su, kâsenin ağzından en az bir parmak aşağıda kalacak miktarda olmalıdır). Tepsinin oturtulduğu ateş iyice kısılır. Çırpmaya ara vermeden yumurta sarılarında çok hafif bir koyulaşma oluncaya kadar, yani aşağı yukarı 2 dakika pişirilir. Yumurtanın rengi değişmeye başlayınca kâse hemen tepsiden çıkarılır ve içinde soğuk su bulunan bir başka tepsiye oturtulur. Ve zaman kaybetmeden, önce damla damla, sonra sicim gibi akıtılan zeytinyağı, çırpılmakta olan limon suyu ve yumurta karışımına yedirilir. Zeytinyağının tamamı yedirilince mayonez servise hazır duruma gelmiş olur.

• Mayonez III

Kullanılacak malzeme:
1,5 su bardağı zeytinyağı, 2 yumurtanın sarısı, 1 limonun suyu, 1 tutam tuz, 1 tutam karabiber (istenirse).

Yapılışı: 2 yumurtanın sarısı büyük, porselen bir kâseye konur, 1 tutam tuz ve karabiber serpilir. Yumurta çırpılırken, zeytinyağı damla damla akıtılır. Karışım koyulaşmaya, yumurtanın rengi de açılmaya başlayınca çırpmaya ara vermeden, birkaç damla limon suyu katılır. Çırpmaya devam edilir, damla damla zeytinyağı katılır ve karışım koyulaştırılır, ara ara limon suyu ilave edilir, daha sonra zeytinyağı sicim gibi akıtılarak mayonezin belli bir kıvama gelmesi sağlanır.

• Şaraplı Domates Sosu

Kullanılacak malzeme:
1/2 su bardağı kırmızı şarap, 3/4 su bardağı (225 gr) konserve domates salçası, 3 su bardağı et suyu, 5 çorba kaşığı (100 gr) sadeyağ veya margarin, 2 baş soğan, 2 kahve kaşığı karabiber, 1/2 çorba kaşığı tozşeker.

Yapılışı: İnce ince doğranmış soğan, yeteri kadar tuz ve yağla birlikte tencereye konur ve soğanlar pembeleşinceye kadar orta ateşte karıştırılarak kavrulur. Soğanlar pembeleşince, şarap katılır ve 5 dakika kadar şarapla birlikte pişirildikten sonra et suyu ilave edilir. Tencerenin kapağı kapatılarak 30 dakika kadar pişirilir.
Pişirilen malzeme ince delikli süzgeçten geçirildikten sonra tencereye konur.
Süzgeçteki posa atılır.
Tencereye konan süzülmüş suya şeker, karabiber ve domates salçası katıldıktan sonra, boza kıvamına gelinceye kadar, kapağı kapatılmadan tencerede kaynatılır. Bu sosu hazırlarken tuzsuz konserve domates salçası kullanmak gerekir. Diğer salçalar sosun tadını bozar.

• Napoliten Domates Sosu

Kullanılacak malzeme:
3/4 su bardağı (225 gr) konserve domates salçası, 5 çorba kaşığı (100 gr) yağ, 2 baş orta boy soğan, 1/4 kahve fincanı un, 3 su bardağı et suyu, 1/2 çorba kaşığı tozşeker, yeteri kadar tuz.

Yapılışı: İnce ince doğranmış soğan ile tuz ve yağ tencereye konur ve soğanlar pembeleşinceye kadar orta ateşte kavrulur.
Soğanlar pembeleşince un ilave edilir ve 3 dakika kavrulduktan sonra et suyu katılır. Tencerenin kapağı kapatılarak 30 dakika kadar pişirilir.
Pişince, süzgeçten geçirilir, süzgeçte kalan soğan posası atılır. Süzülen malzeme şekerle birlikte boza kıvamına gelinceye kadar, kapaksız olarak kaynatılır.
Bu kıvama gelince domates salçası katılır, bir daha karıştırılır ve ateşten indirilir.

• Beşamel Sos

Kullanılacak malzeme:
1 su bardağı süt, 1/2 kahve fincanı un, 3/4 çorba kaşığı (35 gr) tereyağı, yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Küçük bir kaba konan tereyağı, hafif ateşte eritildikten sonra, un ilave edilir. 2 dakika kadar yumurta teli veya kaşıkla karıştırılarak pembeleşmemesine dikkat edilir.
Un kavrulunca, 1 su bardağı ılık süt azar azar dökülür, hızlı karıştırılarak süt, una yedirilir. Karıştırılarak koyu olmayan muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirilir.

• Metrdotel Sos

Kullanılacak malzeme:
6 çorba kaşığı (120 gr) tereyağı, 4,5 sap maydanoz, 1/4 limonun suyu, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Yumuşatılmış tereyağına ince kıyılmış maydanoz ile limon suyu ve karabiber katılır. İyice karıştırılır ve buzdolabına konur.
Sos buzdolabından, katılaştıktan sonra çıkarılır, çeşitli kalıp veya bıçaklarla istenilen şekillerde parçalara bölünür ve yemekleri süslemek için kullanılır.

• Tatar Sosu

Kullanılacak malzeme:
2 yumurtanın sarısı, 1 katı pişmiş yumurta, 1 su bardağı zeytinyağı, yarım limonun suyu, 1 tatlı kaşığı hardal, 5-6 dal maydanoz, 1 kornişon, 2 sap yeşil soğan, yeteri kadar tuz.

Yapılışı: 2 yumurtanın sarısı, 1 tutam tuz ve yarım limonun suyu büyük bir porselen kâseye konur ve yumurta tel ile çırpılarak birbirine iyice yedirilir. Sonra kâse, içinde kaynar su bulunan hafif ateşteki derince bir tepsinin içine oturtulur (su, kâsenin ağzından en az bir parmak aşağıda olmalıdır). Yumurta sarıları koyulaşıncaya kadar, yani 2 dakika, çırpmaya ara vermeden karışım pişirilir. Sonra kâse sıcak sudan alınır ve içinde soğuk su bulunan bir kabın içine oturtulur. Daha sonra zeytinyağı yavaş yavaş ilave edilerek çırpılmakta olan karışıma yedirilir (yağın donmuş veya çok soğuk olmamasına dikkat edilmelidir yoksa mayonez bozulur).
Sonra bu mayoneze çok küçük parçalar halinde kesilmiş yumurta,

hardal, çok ince kıyılmış yeşil soğan, maydanoz ve ince ince kesilmiş kornişon katılır. İyice karıştırılır ve reçetelerdeki tariflere uyulup yemeklerde sos olarak kullanılır.

• Holandez Sos

Kullanılacak malzeme:
5 çorba kaşığı (100 gr) tereyağı, 2 yumurtanın sarısı, 1/2 kahve fincanı su, çeyrek limonun suyu, yeteri kadar tuz.

Yapılışı: 2 yumurtanın sarısı, 1 tutam tuz ve su, porselen bir kâsede telle çırpılarak birbirine yedirilir. Sonra kâse, içinde kaynar su bulunan bir tepsinin içine oturtulur (tepsinin içindeki su, kâsenin ağzından en az bir parmak aşağıda bulunmalıdır). Tepsinin altındaki ateş iyice kısılır. Telle çırpmaya ara vermeden yumurtalar ısıtılır. Sonra fındık iriliğinde parçalara bölünmüş tereyağı azar azar katılır ve yine telle çırpılarak yumurtalara yedirilir.
Yağ eriyince kâse ateşten indirilir ve çeyrek limonun suyu çırpılmakta olan karışıma damla damla dökülür. Böylece sos, yemeklerde kullanılmaya hazır duruma getirilmiş olur. Bazen yağ katılırken salça kesilir ve yağını koyverir. Böyle durumlarda benmarideki sosa 1/2 kaşık soğuk su serpilir ve düzelinceye kadar ara verilmeden sürekli çırpılır. Düzeldikten sonra yine çırpılarak geri kalan yağ katılıp yedirilir.

• Süprem Sos

Kullanılacak malzeme:
2 su bardağı (1/2 lt) tavuk suyu (veya et suyu), 1,5 kaşık un, 3 çorba kaşığı (60 gr) tereyağı, 2/5 su bardağı süt (veya çiğ krema), 300 gr mantar, 1/2 su bardağı sek beyaz şarap, 1 baş orta boy soğan, 1/2 tutam rendelenmiş cevz-i bevva, 1 limon, 1 tutam karabiber.

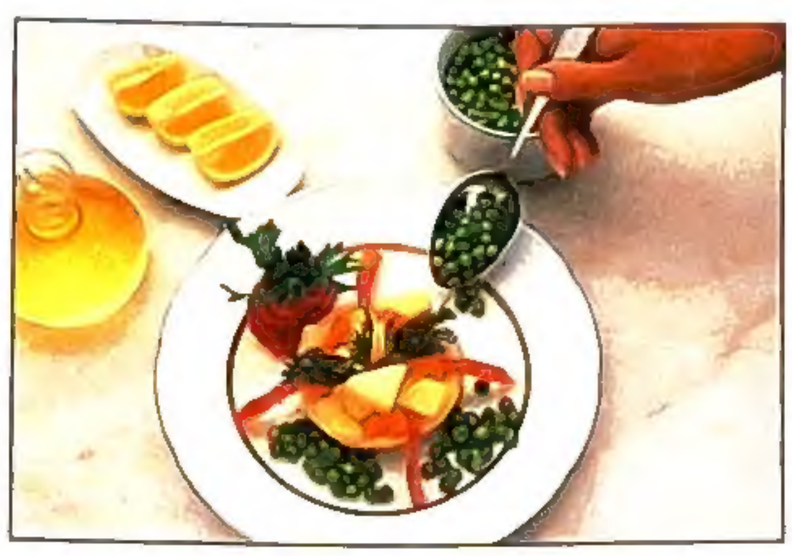
Yapılışı: Mantarlar, ince zarları soyulduktan sonra bol suda yıkanır, limonlu suyun içinde bekletilir, sonra sudan çıkarılmadan ince ince dilimlenir.
İnce kıyılmış soğan 30 gr yağda kavrulur. Soğanlar renk değiştirmeye başlayınca suları süzülen dilimlenmiş mantarlar katılır. Tuz ve karabiber eklenir, 4-5 dakika karıştırılarak kavrulur. Sonra üzerine beyaz şarap dökülür ve pişmeye bırakılır. Mantarların pişmesi için kaptaki su yetmezse azar azar sıcak su veya tavuk suyu katılır. Mantarlar iyice pişince tahta bir kaşıkla ezilir ve sos süzgeçten geçirilir.
Artan yağ ve un karıştırılır. Tahta kaşıkla hızlı hızlı karıştırılırken 2 su bardağı tuzlu sıcak tavuk suyu (veya et suyu) azar azar katılır. Yarım tutam kadar rendelenmiş cevz-i bevva, yeteri kadar karabiber ve kıyılmış bir demet maydanoz da serpildikten sonra çabuk çabuk karıştırılarak kaynatılır. Sos kaynamaya başlayınca ateşin ısısı iyice kısılır ve böylece 1 saat kaynatılır (bu 1 saatlik kaynama sırasında salça mümkün olduğu kadar çok karıştırılmalıdır). Sonunda süzgeçten geçirilerek süzülür ve yine ateşe konur. İçine süzülmüş mantar sosu katılır. Tadına bakılarak, gerekiyorsa biraz daha tuz ve karabiber ilave edilir. İyice karıştırılırken sıcak süt veya çiğ krema katılır. Kısa bir süre daha kaynatılır. Ezilmiş yoğurt kıvamına gelince yemeğe dökülmek üzere ateşten indirilir.
Genel olarak bu sos tavuk yemeklerinde kullanılmaktadır.

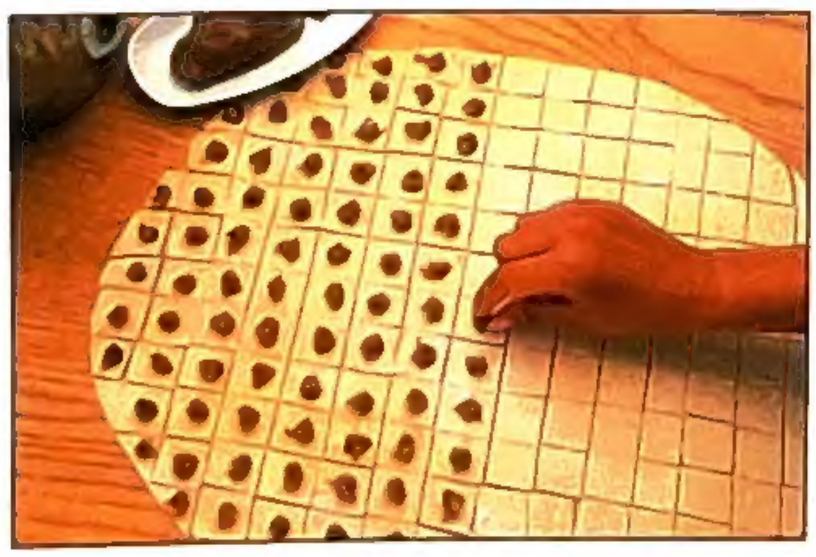
• Nantua Sos

Kullanılacak malzeme:
1 su bardağı süt, 1 su bardağı sek beyaz şarap, 1 kahve fincanı (50 gr) un, 7 çorba kaşığı (140 gr) tereyağı, 300 gr iri karides, 1 baş soğan, 1 demet maydanoz, 1 limon, 1 defneyaprağı, 5-10 damla brandy, 1 çay kaşığı tane karabiber, 1 tutam kekik, yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Karidesler bol suda iyice yıkandıktan sonra tencereye konur. Üzerlerine dilimlenmiş 1 baş soğan, 1 çay kaşığı tane karabiber, 1 tutam kekik, 1 limonun suyu, 1 demet maydanoz, defneyaprağı ve yeteri kadar tuz ilave edilir. Üzerine 1 bardak su, 1 su bardağı sek beyaz şarap boşaltıldıktan sonra tencere, kapağı örtülü olarak kuvvetli ateşe konur.
Tenceredekiler 10 dakika kaynatıldıktan sonra ateşten çekilir. Karidesler delikli bir kepçeyle süzülerek tencereden alınır. Tencerede kalan sos yarı yarıya azalıncaya kadar kaynatılır. Sonra bu sos ince delikli süzgeçten geçirilerek süzülür.
Diğer tarafta karidesler bir havana konur, dövülür ve süzgeçten geçirilir. İyice ezilmiş karides, krema durumuna getirilmiş 100 gr tereyağına katılır ve tahta kaşıkla karıştırılır.
Kalan 40 gr tereyağı hafif ateşte eritilir. Yağ eriyince üzerine 50 gr un dökülür ve 2 dakika kaşıkla veya telle karıştırılarak pembeleştirilmeden kavrulur. Sonra 1 su bardağı tuzlu sıcak süt yavaş yavaş dökülürken hızlı hızlı karıştırılarak yağlı una yedirilir ve ezilmiş yoğurt kıvamına gelinceye kadar pişirilir.
Beşamel sos hazır olunca buna süzgeçten geçirilmiş sos ve sıvı krema katılır. İyice karıştırılır ve kısık ateşe konur, ezilmiş yoğurt kıvamına gelinceye kadar kaynatılır, daha sonra sosa karidesli yağ ilave edilir. 1 dakika kaynatılır. Sos ateşten indirilirken üzerine 5-10 damla brandy dökülür, karabiber serpilir ve karıştırılır.

Milliyet'in sizlere yeni bir hizmeti olan bu yemek kitabı,
Türk kadınının benzersiz lezzet anlayışına sadık kalınarak ve özel olarak hazırlandı.
Birbirinden güzel fotoğraflarla donatılan bu kitapta,
hepsini kolaylıkla bulabileceğiniz malzemelerle hazırlanmış ve
tümü denenmiş 1000'e yakın yemek tarifinin yanında, pratik mutfak bilgileri de var.
İçinde ordövrlerden deniz ürünlerine, tatlılardan kokteyllere kadar her türlü
yemek tarifinin yer aldığı böylesine zengin bir başvuru kitabı,
her kadının evinde mutlaka bulunmalı.
En güzel günlerde kullanmanız dileğiyle...





Milliyet